This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Oeconomie generale de la campagne, ou, Nouvelle maison ...

Louis Liger

Digitized by Google

H.N. 192

UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT
900000013308

Digitized by Google

AN 292

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

Par le Sieur LOUIS LIGER, d'Auxerre,

TOME PREMIER.

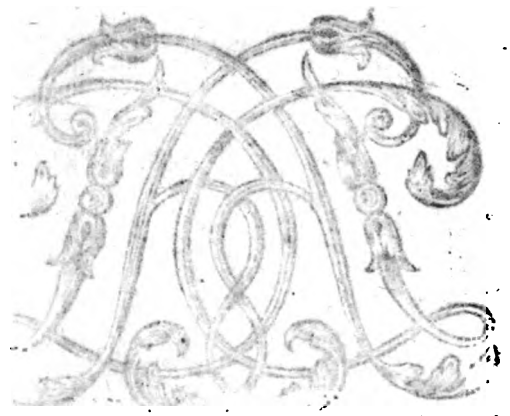
Seconde Edition revûë & corrigée.

A AMSTERDAM,
Chez HENRI DESBORDES, Marchand Libraire, dans le Kalver-straat.

M. DCCI.

BIBLIOTECA DE L'UNIVERSITÉ DE GAND

Digitized by Google



Digitized by Google

A MONSEIGNEUR

JULES HARDOUIN MANSARD,

CONSEILLER DU ROY EN SES CONSEILS,
Chevalier de l'Ordre de S. Michel, Comte de Sagone & autres lieux, Surintendant & Ordonnateur general des Bâtimens, Arts & Manufactures de Sa Majesté.

MONSEIGNEUR,

Voicy une Livre à la tête duquel j'ay long-temps balancé de mettre vôtre nom, pour luy meriter l'estime qu'il attend du Public, comme un point qui luy est essentiel, & qu'il n'ose esperer sans vôtre Protection, sous les auspices de laquelle il pourra paroître alors sans aprehension; chacun étant si pleinement persuadé du juste discernement que vous sçavez faire de toutes choses, qu'il suffit qu'un Ouvrage ait eu le bonheur de vous plaire, pour être assuré de s'attirer les

Digitized by Google

suffrages de tout le monde : & si parfois ce projet m'a donné occasion d'hésiter, ce n'a été que dans la crainte que j'avois que les illustres emplois qui vous attachent auprés du Roy, dont le juste choix fait vôtre éloge, ne vous permissent pas de descendre à des occupations qui ne pourroient qu'en interrompre les momens précieux, que la gloire demande de vous, que vous ménagiez avec plus d'utilité, pour plaire, comme vous faites, à un Prince qui met toute l'Europe en admiration.

Néanmoins, MONSEIGNEUR, ayant refléchi que l'Agriculture étoit un Art que les plus illustres de l'ancienne Rome n'avoient point dédaigné d'exercer, & qu'aujourd'huy même les personnes les plus distinguées pratiquoient avec un plaisir tout particulier ; je n'ay plus appréhendé d'aller à Vous, qui cherissez tout ce qui peut contribuer au profit du Public ;

Digitized by Google

blic ; à Vous dont le nom ſi connu partout, efface déja la réputation des plus fameux Architectes qui vous ont précedé ; à Vous enfin, à qui Sa Majeſte qui ne fait rien que de grand, a commis le ſoin de tant de beaux édifices, qui ſurprennent avec d'autant plus de raiſon, que ce n'eſt qu'aux ſeules lumieres de vôtre eſprit que la renommée en doit attribuer la gloire.

Qu'heureux eſt le ſiécle d'aujourd'huy de nous avoir fait naître un Homme d'un génie auſſi ſuperieur qu'eſt le vôtre ! un Homme dont les vaſtes connoiſſances ont ſçu luy meriter à bon droit le titre de Protecteur des beaux Arts, ſous un Monarque qui les rend ſi floriſſans, que tous ceux qui auparavant luy, ſe ſont ſentis piquez de cette noble envie, n'ont produit que de foibles ébauches des Ouvrages que par vôtre con-

Digitized by Google

duite il rend inimitables & accomplis.

Qu'heureux ſont ceux comme Vous, MONSEIGNEUR, *qui s'étudient par leurs travaux à acquerir des jaloux à la France, afin dapprendre à la poſterité que c'étoit elle qui devoit montrer en Vous ce qu'on n'avoit pas encore vû!*

Et qu'heureux ſeroit mon ſort, ſi dans le temps que la Campagne vous invite à goûter ſes plaiſirs, mon Oeconomie pouvoit vous dérober quelques momens pour la lire! Il eſt vray que vous n'y trouveriez que les prémices d'une plume fort foible, mais qui dans ſa ſimplicité convenable au ſujet qu'elle traite eſt fort naïve, & qui glorieuſe d'un pareil avantage qu'elle recevroit, ſe feroit un ſupréme honneur, de vous faire connoître avec quel profond reſpect je ſuis & ſeray toute ma vie,

MONSEIGNEUR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïſſant ſerviteur L. LIGER.

PRE-

Digitized by Google

PREFACE.

COMME le désir de sçavoir est naturel aux hommes, il semble qu'on ne sçauroit mieux faire, que de leur procurer tout ce qui peut contribuer à remplir cette noble inclination. On sçait, & même il est presque impossible, qu'un esprit soit suffisant pour embrasser tout ce qui peut tomber sous l'intelligence; sa capacité, quelque étendüe qu'elle puisse être, ayant toûjours des bornes trop étroites pour oser l'entreprendre; joint à ce que nos jours, bien souvent à cause de leur trop courte durée, ne nous le permettent pas. C'est pourquoy l'un content de s'appliquer à une science où il sera le plus naturellement porté; regarde foiblement tout le reste; l'autre passionné pour un art, y donne des soins tout particuliers pour s'y rendre habile, tandis que ceux qui ne luy conviennent pas, passent dans son esprit pour choses indifferentes: c'est ainsi que les Hommes naissent avec differens caprices, & des inclinations opposées.

Fondé sur ce raisonnement, j'ay cru que l'Ouvrage que je donnois au Public, ne luy seroit pas inutile, puisque nous voyons aujourd'hu y tant de gens amoureux de l'Agriculture, que même tout ce qu'il y a de personnes distinguées en font leur plus grand divertissement, à l'exemple de ces fameux Romains qui au retour des actions militaires ne dédaignoient point de donner leurs soins à ces sortes d'exercices; assûrez qu'ils étoient que de telles occupations n'avilissoient leur gloire en aucune maniere: & je puis dire que ceux qui aimeront la vie champêtre, & les travaux qui la regardent, trouveront dans ce Livre dequoy se satisfaire, sur tout ce qu'il y souhaiteront rechercher.

A l'égard de l'ordre que je me suis prescrit, & que j'ay tenu en composant cet Ouvrage, j'espere que le Lecteur le trouvera assez bien établi: quant au langage, comme je ne me pique pas d'être un Auteur de profession, j'avoüeray qu'il y a des endroits dans mon Livre que j'aurois pu toucher plus delicatement; mais aussi, à ces endroits prés, je diray que le reste y est décrit d'une maniere aisée, & d'une simplicité convenable au sujet dont je traite, m'étant attaché le plus qu'il m'a été possible à en égayer la matiere, soit par des recits fabuleux faits à propos

pos, soit par quelques Poësies que j'y ay insertées, soit enfin par de certaines manieres d'expliquer les choses, que je puis dire n'avoir pas été ordinaires à ceux qui avant moy ont parlé de tout ce qui regarde la vie champêtre. Et comme je sçay bien que qui a besoin d'un précepte ne s'embaraſſe pas, pour s'éclaircir de ce qu'il cherche, de trouver un grand tissu de discours enchaînés l'un dans l'autre, ny de ces grandes périodes affectées, j'ay évité le verbiage par-tout où il a été question de donner des leçons sur les matieres que j'ay voulu enseigner, étant persuadé que dans mon entreprise c'étoit le chemin le plus sûr que je pouvois tenir, & que l'idée d'un homme qui veut aprendre n'est jamais mieux remplie, que lorsqu'elle ne rencontre uniquement que ce qu'elle veut sçavoir.

Au titre que j'ay donné à mon Livre, il me semble d'abord voir certains critiques m'accuser de l'avoir dérobé, & dire que pour vouloir seulement rencherir sur l'Auteur de la Maison Rustique, j'y ay voulu joindre le mot de nouvelle, le raisonnement de ceux qui voudront le faire ainsi en sera fort beau, & digne en verité de tels esprits, qui précipitant un peu trop leur jugement, montreront aprés la lecture du Livre, comparé avec celuy qu'ils prétendront être l'original, qu'ils auront grand tort, puisqu'il n'est rien de si dissemblable, soit par rapport aux matieres que j'y traite, soit par rapport à la maniere avec laquelle je m'y explique: outre que la Maison-Rustique contient des choses inutiles, que mon Livre ne renferme point, & que le mien renferme plusieurs traitez de choses qui sont nécessaires d'être sçues à la Campagne, & à quoy ny Liebaut, ny de Serre n'ont point pensé. Ce n'est pas que par là nous devions moins sçavoir gré à ces Auteurs de nous avoir applani un chemin qu'on a quelquefois suivi avec assez de succés, mais aussi il n'est personne de ceux qui sçavent ce que c'est que l'exercice de la Campagne, qui ne tombe d'accord avec moy, qu'ils n'ont donné que de trés-foibles préceptes sur les matieres qu'ils ont avancées, que ceux dont ils se sont servis pour instruire, se trouvent le plûpart faux, & sans effet, & qu'enfin ils ont oublié de mettre dans leurs Livres des traitez, sans la connoissance desquels cet exercice demeure imparfait.

Il est vray que l'ordre que j'ay tenu dans cet ouvrage a quelque rapport avec celuy de ces Messieurs, mais les matieres y sont touchées tout autrement. La Maison Rustique parle d'abord de la description d'une Maison de Campagne, j'en fais la même chose, mais sous une idée differente: elle parle des devoirs d'un Pere de famille, & c'est d'une maniere à n'être écoutée aujourd'huy que par des personnes de l'ancien tems, au lieu que je puis dire que ceux que je luy ay imposez sont d'un stile à plaire d'avantage: enfin elle y enseigne la maniere d'y nourrir, élever & entretenir toutes sortes d'animaux domestiques, & à les guerir quand ils sont malades; mais ceux qui sçavent ce que c'est que de gouverner comme

Digitized by Google

me il faut ces sortes d'animaux, doivent avoüer, s'ils ont lu la maison Rustique, que les lumieres que l'Auteur en a pû tirer de côté & d'autre, sans approfondir si elles étoient sures, y ont plus de part que l'experience & la pratique, qui sont sans doute les deux points principaux, & la baze sur laquelle on peut asseoir un jugement certain de l'effet qu'on attend des choses où il ne s'agit que de l'operation.

Quinze ans, & d'avantage d'experience avec des remarques fort exactes & en quantité, que ma curiosité sur cet art m'a poussé de faire jusqu'aujourd'huy, m'ont enfin inspiré le dessein d'en faire part au Public: & non content dans le premier Livre d'avoir donné des enseignemens suffisans pour sçavoir régir suivant les regles de la veritable œconomie, tout ce qui regarde le dedans d'une Maison de Campagne; j'ay cru que ce n'étoit travailler qu'à moitié, si je ne donnois une idée du commerce qu'on peut faire des fruits qu'on en retire, & si je ne disois positivement le tems auquel le débit s'en fait le mieux, & le plus cherement; & c'est ce qui ne paroît point dans la Maison Rustique.

On lira dans ce premier Livre un traité des Abeilles trés étendu, & décrit d'une maniere fort claire, avec des figures démonstratives, pour ne laisser à l'esprit du Lecteur aucun embarras dans l'experience qu'il voudroit faire des choses que j'ay pris soin de luy apprendre, & qui regardent non-seulement la maniere de conserver ces petits animaux, mais encore celle d'en tirer la cire & le miel, dont j'ay parlé des origines, suivant que la Fable m'en a fourni la matiere; & tout cela pour trouver des moyens d'égayer l'esprit de ceux qui se donneront la peine de lire cet ouvrage.

Si le Lecteur fait attention aux Chapitres qui parlent des Bestiaux, & qu'il veuille me rendre justice, il avoüera que le détail que j'y ay fait généralement de tout ce qui les concerne, ne peut partir que d'un esprit qui s'est voulu donner la peine d'experimenter tout ce qu'il avance là-dessus, puisque sans experience en ces sortes de cas, on n'en peut discourir que trés-imparfaitement Voila à peu prés les raisons que j'ay cru devoir donner pour défendre ce premier Livre contre ceux qui voudront l'attaquer. Passons au second, & faisant voir aussi l'utilité que le Public en peut tirer, prenons en même-temps des armes pour le soutenir contre tout ce qui pourra luy naître d'adversaires.

L'art de labourer, comme on sçait, étant une partie de l'Agriculture la plus nécessaire pour ce qui regarde le soutien de la vie, je m'étonne que tous ceux qui en ont écrit, l'ayent fait si succintement. Dans les éditions qui en paroissent, on n'y enseigne presque que le temps de donner les labours aux terres, pour aprés y jetter la semence, sans dire la maniere de les leur donner à chacune par rapport à leur nature; & c'est agir en cela comme un maître à écrire, qui voulant instruire ses écoliers à former une lettre, se contenteroit de leur dire que pour y réussir il ne s'agiroit que de traits, sans leur enseigner l'art de les tracer; tels

Digitized by Google

écoliers pour lors ſe trouvant l'eſprit plus plein d'embarras que d'enſeignemens, dont ils puiſſent tirer avantage: & il eſt de même de ceux qui ne ſçachant pas ce que c'eſt que de manier une charrüe, ſont curieux de l'apprendre, ſoit pour eux-mêmes, ſoit pour s'y rendre experts ſeulement afin de veiller à ce qu'un valet faſſe ſon devoir, & qu'il ne leur en impoſe point là-deſſus; & ayant pour ſe contenter recours à la lecture d'un Livre qui en traite comme la Maiſon Ruſtique, trouvent qu'ils ſont auſſi ſçavans aprés avoir parcouru toute cette matiere, comme ils l'étoient auparavant que d'avoir commencé de la lire.

Cette diſette d'éclairciſſemens en ce cas, m'a paru trop étrange pour ne pas chercher les moyens d'y apporter du remede; & l'unique que j'y ay trouvé, & qu'on y peut trouver, a été de deſcendre dans un détail de tout ce qui regarde le Labourage; d'en diſtinguer les terres, d'en donner à connoître la nature bonne ou mauvaiſe, & ſur ces principes de dire la maniere d'y mettre la charrüe plus ou moins avant, & plus fréquemment dans les unes que dans les autres, pour les raiſons ſolides que j'en ay données; tous ces raiſonnemens rendus conformes à la nature de chacune en particulier.

Non content d'avoir ainſi approfondi cette matiere, j'ay enviſagé les fumiers comme des choſes abſolument néceſſaires pour rendre les terres fertiles, ce qui m'a auſſi obligé de faire un traité en particulier de chacun: & ayant fait connoître les dégrez du plus ou du moins de chaleur dont eſt leur temperament, j'ay eu ſoin de faire obſerver pour corriger le défaut des terres, quels fumiers doivent être appliquez à telles & telles, afin que comme les maladies ſe gueriſſent par leurs contraires, les vertus des fumiers dans leur nature plus ou moins chaude, puiſſent perfectionner celle des terres, de telle ſorte, que liées les unes avec les autres, leur corps produiſit des effets qui ne trompaſſent point l'attente d'un Laboureur. Et comme j'étois pleinement perſuadé des effets que produiſent ces fumiers par les ſucs dont ils ſont remplis, & la ſubſtance avec laquelle ils engraiſſent la terre; il me fâchoit de voir que par une mauvaiſe coutume qu'on a introduite il y a long-temps, & qui dure encore aujourd'huy, de s'en ſervir avant le temps, en le charriant aux guerets; il me fâchoit, dis-je, que loin qu'un tel avantage profitât à ſon maître dans toute ſon étendue, il ne faiſoit que luy donner les reſtes d'une ſubſtance épuiſée; au lieu que l'employant à propos, l'experience luy découvroit, s'il le remarquoit par les abondantes moiſſons qu'il recueilloit, que ces fumiers appliquez à propos operoient bien plus de merveilles, que lorſqu'on ſuivoit la methode que j'ay réfutée comme une choſe erronée en matiere d'Agriculture: réflexions que n'a point faites l'Auteur de la Maiſon Ruſtique, & qui pour n'y avoir pas penſé, rend l'idée qu'il donne de la maniere de cultiver les terres, groſſiere & tout-à-fait imparfaite.

Je ſçay que Liebaut & de Serre, ont parlé des Bois, & de la maniere des

Digitized by Google

maniere de les élever; mais ils en ont dit si peu de choſe, que tel qui voudroit y puiſer des lumieres pour y réuſſir, ſe trouveroit embaraſſé dans ſon entrepriſe, parce qu'ils ont négligé d'en donner les principes, ſoit par oubli, ou pour les ignorer eux-mêmes: & c'eſt à quoy je me ſuis attaché, ce qu'il ſera facile de voir par les Chapitres particuliers que j'ay faits ſur la methode d'élever chaque arbre ou arbriſſeau ſauvage; & croyant en effet que je laiſſerois cette partie de mon Ouvrage imparfaite, ſi par la ſuite des temps nos plants nous réuſſiſſoient, j'ay jugé qu'il étoit beſoin que j'enſeignaſſe la maniere d'en tirer du profit, laquelle ne ſe peut acquerir que par la connoiſſance du débit qu'on doit ſçavoir faire du Bois, chacun par rapport à ſon eſpece: & pour contribuer à cette connoiſſance, je me ſuis flaté que je ne pouvois me former une meilleure idée que celle de faire un traité de cette ſorte de commerce, que je puis dire être un des échantillons le plus utile de tous ceux qui ſont compris dans ce Livre, le Lecteur en décidera.

Quant au troiſiéme qui traite des Jardinages, on peut dire que c'eſt celuy des quatre qui ſont le corps de tout le Livre, qui eſt le plus ſçavant & le plus recherché; & ſi on l'examine de prés, on y verra une infinité de ſecrets de la nature découverts, & la nature même approfondie, ſur-tout dans le traité de la taille des arbres; on y lira la maniere d'élever un arbre, depuis la ſemence juſqu'au degré de la hauteur qui luy convient, & tout ce détail par des préceptes fort intelligibles; & non content d'avoir ainſi clairement débité cette matiere, j'ay voulu encore pouſſer mon deſſein plus avant, en faiſant voir au Lecteur par des Figures démonſtratives, que tout ce que je luy explique n'eſt point ſans fondement, que les principes en ſont certains, & enfin que les operations que j'y préſupoſe, ne ſont point des operations vaines & chimeriques, puiſque nôtre experience tous les jours nous convainc de cette verité.

Je ne doute pas que les erreurs populaires que je combats dans cet ouvrage à l'égard des Lunes, ne me ſuſcitent beaucoup d'antagoniſtes; mais ayant le plus fort party pour moy, qui ſont les ſçavans, je ſoutiendray toujours ce que j'ay avancé là-deſſus. Combien de gens amateurs des Jardins, trouveront-ils étrange que je veuille pervertir un ordre qu'ils ſe ſont établi depuis ſi long-temps? combien crieront-ils contre moy, d'oſer, diront-ils, condamner une maxime qu'ils ont toujours cru être le fondement des Jardinages? & enfin dequoy ne m'accuſeront-ils pas, d'abolir un uſage qu'ils ſe ſont toujours perſuadez être la pierre Philoſophale d'un Jardinier? quoy détruire l'opinion des pleines Lunes, & en bannir les décours! quelle entrepriſe! Il eſt vray que ſur les eſprits entêtez, c'eſt tenter beaucoup; mais pour ceux dont les lumieres ſe laiſſent conduire par les raiſonnemens, un Auteur peut hardiment avancer que c'eſt leur faire plaiſir que de les guerir d'une erreur dont ils luy ſçauront bon gré, & dont la plupart ſe ſeroient laiſſé remplir ſans nulle réflexion, pour avoir trop ſuivi le torrent de ceux qui s'en

Digitized by Google

font encore aujourd'huy une Loy: erreur difficile a quitter pour ceux qui sans la vouloir connoître s'y abandonnent entierement; erreur aussi d'ailleurs fort aisée à dissiper, pour peu que l'experience ait part aux choses qui la font naître; erreur en un mot qui paroîtra plus embarassante à ceux qui souhaiteront s'en défaire, qu'aisée à suivre: puisque cette opinion perduë on a la liberté de semer, tailler & greffer dans les temps destinez à ces ouvrages, quand il y fait bon; au-lieu qu'autrement un vain scrupule venant à s'emparer de nos esprits, nous fait attendre des momens que nous croyons favorables à nôtre dessein, & qui bien au contraire nous en font souvent échaper d'autres beaucoup plus opportuns, ce qui est cause que par l'attachement qu'on a à cette fausse methode, on retarde l'effet d'une production qu'on desire, & même que bien souvent on manque. Mais sans s'arréter à tout ce que je viens de dire, le Lecteur peut l'experimenter; & au cas que ce que je luy dis ne réüssisse pas, pour lors il sera en droit de m'accuser moy-même d'erreur, & c'est ce que je ne crains pas.

Cette question regarde non seulement tout le Jardinage en général, mais encore les Vignes, dont je puis dire que j'ay parlé d'une maniere de nouveauté, par comparaison à ceux qui en ont écrit avant moy, & qui ont négligé d'en dire le plus essentiel. Dans les traitez qu'en donnent l'Auteur de la Maison Rustique, & celuy du Theatre d'Agriculture qui est son paraphraseur, on ne voit sur cette matiere que des instructions fort succintes, & ces Messieurs n'y apprennent que ce que ceux qui en font leur profession peuvent apprendre seulement d'eux-mêmes avec un peu de pratique: la maniere de sçavoir la tailler y est oubliée, & ils n'ont rien dit des terres qui leur pouvoient être propres, non plus que de celles qui ne leur conviennent pas; choses néanmoins nécessaires à sçavoir, si l'on veut en plantant de la vigne avoir de bon vin, & ne pas exposer le fruit qui en provient à des inconvéniens auxquels ils sont sujets dans de certains terroirs plus que dans d'autres.

Ayant donc jugé néceſſaire pour la Vigne d'établir des préceptes de la taille à laquelle elle est absolument sujéte, & estimant qu'il étoit à propos de donner la connoissance des terres où leur plant se plaît le mieux, tant pour la bonté du Vin que pour la fécondité de son fruit; je me suis appliqué à tâcher d'approfondir en quoy la conduite des Vignerons, par rapport à cette taille, étoit défectueuse, pour en corriger les défauts, & à connoître à fond la nature des lieux où on leur pouvoit donner les meilleures situations: & aprés cet examen le plus exact qu'il m'a été possible, il me semble que je ne pouvois dans un tel sujet agir avec plus de précaution, qu'en marquant les expositions où le raisin acquéroit une maturité plus parfaite, & rendoit par conséquent du vin d'un relief plus exquis.

J'ay dit quelque chose de la maniere de faire du vin: mais comme ces sortes de principes ne sont point tout-à-fait généraux, & qu'ils different entr'eux toûjours du plus ou du moins, par rapport aux climats où les Vendanges se font, je laisse la liberté à chacun de s'en servir avec prudence.

On

Digitized by Google

On peut donc juger par les raiſons que je viens de donner de mon troiſiéme Livre, & ſur la matiere qui y eſt traitée, que la Maiſon Ruſtique en eſt fort éloignée, puis qu'elle ne parle des Jardinages que d'une maniere à y pouvoir apprendre trés-peu de choſes, & ne dit rien tout-à-fait de la taille des arbres.

Le quattiéme Livre, enfin, qui porte pour titre les Plaiſirs de la Campagne, eſt remply en effet de tout ce qui peut contribuer à les y procurer. La Cuiſine, ou autrement, l'art de ſçavoir apprêter quelques mets, eſt une choſe dont j'ay cru devoir donner quelques préceptes communs pour s'en ſervir dans le beſoin, auſſi bien que d'y apprendre la maniere de faire quelques Confitures, dont un homme aiſé laiſſe rarement ſa Maiſon dégarnie: ce qui m'a obligé de deſcendre juſques aux plus communes, telles que ſont celles qui ſe font à demy ſucre, au miel, au cidre, & au mouſt, ce que nous appellons Raiſiné ou Cotignac, du moment que ce ſont des fruits qui en compoſent le corps. La methode d'y ſécher les fruits n'y eſt point oubliée, comme un des points le plus néceſſaire à l'Oeconomie de la Campagne. & enfin pour ne point paſſer ſous ſilence aucune des particularitez qui font les vrais plaiſirs des Champs, je me ſuis perſuadé qu'un petit traité des Chaſſes occuperoit fort à propos une place dans ce Livre, y ayant beaucoup de gens paſſionnez pour les ſortes de Chaſſes dont j'y parle, & qui n'en ſçavent ny les termes, ny les manieres qui rendent cet exercice accompli.

Voila donc l'ordre que j'ay tenu dans mon Livre, & les raiſons que j'ay cru devoir donner des matieres qui y ſont décrites le plus amplement qu'il m'a été poſſible, & qui compoſent les quatre parties de mon Ouvrage, où je puis dire qu'eſt renfermé tout ce qu'on peut apprendre du Ménage des Champs.

Digitized by Google

TABLE

DES CHAPITRES

CONTENUS AU PREMIER LIVRE.

CHAPITRE I.	*De l'Oeconomie.*	Page 1
CHAPITRE II.	*De la construction convenable à une Maison de Campagne*	2
CHAPITRE III.	*Des devoirs en général d'un Pere & d'une Mere de famille, & prémierement de ceux envers Dieu.*	14
	Oeconomie de la Campagne, en vers, à Damon.	18
CHAPITRE IV.	*De la bonne regle qu'on doit apporter à la maison pour y vivre dans une parfaite œconomie.*	24
CHAPITRE V.	*De la maniere de nourrir, élever, & panser les Poules, Poulets, & Chapons; & du choix qu'on en doit faire.*	35
CHAPITRE VI.	*Des Poules d'Indes.*	50
CHAPITRE VII.	*Des Oyes.*	54
CHAPITRE VIII.	*Des Canes.*	56
CHAPITRE IX.	*Des Pigeons.*	58
CHAPITRE X.	*Des Paons.*	65
CHAPITRE XI.	*Des Cailles.*	67
CHAPITRE XII.	*Des Abeilles.*	68
CHAPITRE XIII.	*Des Chevaux.*	113
CHAPITRE XIV.	*Du Haras.*	139
CHAPITRE XV.	*Du Mulet.*	144

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XVI. *De l'Asne.* 144

CHAPITRE XVII. *Du Bétail à corne.* 145

CHAPITRE XVIII. *Des Bêtes à laine.* 170

CHAPITRE XIX. *Des Chévres.* 181

CHAPITRE XX. *Des Porcs, & des Truyes.* 185

CHAPITRE XXI. *De la veritable idée qu'on doit se former du commerce général de la Basse-Court, & des autres fruits qu'on tire de la Maison.* 190

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU SECOND LIVRE.

CHAPITRE I. *De l'origine de l'Agriculture* Page 203

CHAPITRE II. *Des influences des Astres, où l'on fait voir l'abus qu'il y a de s'arrêter en matiere d'Agriculture aux quadratures de la Lune.* 208

CHAPITRE III. *De la veritable connoissance des tems ou des saisons:* 210

CHAPITRE IV. *L'année du Laboureur.* 217

CHAPITRE V. *De la connoissance des differentes sortes de terres, de la maniere & du temps de les labourer, & des fumiers qui leur sont propres.* 220

CHAPITRE VI. *Des Semailles.* 232

CHAPITRE VII. *Des differentes sortes de Prez, & de la maniere de les faire.* 248

CHAPITRE VIII. *Des Etangs & Viviers.* 259

CHAPITRE IX. *De la Garenne.* 263

CHAPITRE X. *Des Bois & de la maniere de les semer.* 268

CHAPITRE XI. *Des Taillis.* 272

CHAPITRE XII. *Des Bois de haute-Futaye.* 274

CHAPITRE XIII. *Des differentes especes de Bois sauvages.* 277

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XIV. *Des Arbres aquatiques.* 284
CHAPITRE XV. *Des Meuriers.* 293
CHAPITRE XVI. *Des Châteigners, Maronniers francs, & Maronniers d'Inde.* 298
CHAPITRE XVII. *Du Cormier & du Cornoillier.* 302
CHAPITRE XVIII. *Des Coudriers.* 306
CHAPITRE XIX. *De Jujubier & de l'Aliſier.* 309
CHAPITRE XX. *Du Buis, & de l'Azerolier.* 312
CHAPITRE XXI. *Du Neſflier, & du Mirabolanier.* 314
CHAPITRE XXII. *Du Coignaſſier.* 317
CHAPITRE XXIII. *Du Noyer.* 320
CHAPITRE XXIV. *Du Meriſier.* 323
Traité du Commerce du Bois. 325

Fin de la Table du premier Tome.

Digitized by Google

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Oeconomie.

IL n'eſt point de plus belle maxime pour faire entendre ce qu'on veut enſeigner, que de commencer par la définition de la choſe qu'on traite; & c'eſt par là qu'on en fait connoître la nature & les importances.

Ce début donne un avant-goût à celuy qui apprend, & fait que celuy qui enſeigne n'étale que des matieres d'une utilité tres-grande, en rejettant celles qui ne peuvent en rien contribuer à la perfection de l'Ouvrage. Et puiſqu'il n'eſt queſtion ici que de l'Oeconomie generale de la Campagne, & que c'eſt elle qui fait le ſujet de tout ce Livre, il eſt bon d'entendre premierement ſa définition & ce qu'elle comprend eſſentiellement; parce que quand on l'aura bien entenduë, on trouvera enſuite aiſément le chemin pour parvenir à la maniere de la mettre en pratique.

Le Nom, dit un ancien Philoſophe, eſt comme un Inſtrument avec lequel on

Digitized by Google

enſeigne & diſcerne les ſubſtances des choſes: Et comme ce mot d'Oeconomie eſt une ſcience, ſans laquelle rarement les Maiſons les plus riches peuvent long-temps ſe ſoûtenir, il faut voir plus amplement ce qu'elle eſt par rapport à ſon nom; & puis nous l'examinerons dans toute ſon étenduë, eu égard aux avantages conſiderables qu'on en tire.

L'Oeconomie, proprement parlant, eſt l'Art de ſçavoir ſe preſcrire un ordre; en telle ſorte, que dans le gouvernement qu'on a à faire des choſes qui nous ſont confiées, ou qui nous appartiennent, il n'y ait rien, qui étant menagé comme il faut, ne nous rende beaucoup de profit.

Ce mot d'*Oeconomie* ne regarde pas ſeulement ce qui peut tendre à nôtre avantage; car on dit encore l'Oeconomie d'un diſcours, & l'Oeconomie d'un Bâtiment: Mais comme nous n'avons beſoin que de la premiere, qui eſt aſſez connuë, nous laiſſerons à employer les deux autres à ceux qui en auront beſoin, chacun en particulier dans leur Art.

L'Oeconomie n'eſt pas une ſcience, pour peu qu'on veüille ſe donner la peine de l'entendre, qui ne tombe facilement ſous l'intelligence des eſprits les plus groſſiers: Et quoique, ſuivant Ariſtote, l'Homme ne ſoit point venu au monde tout inſtruit, & qu'il n'ait point apporté avec l'être une ſcience naturelle; cependant, nous pouvons dire, que ſans qu'il ſoit beſoin bien ſouvent de Maître, nous ſçavons de nous-mêmes nous rendre habiles dans l'Art de l'Oeconomie, qui eſt un Art qui n'a rien de rebutant, & qui bien au contraire a ſes charmes lorſqu'on ſçait le connoître.

Mais comme, eu égard aux avantages que nous en pouvons tirer, ainſi que j'ay déja dit, l'Oeconomie n'a pas ſeulement les Villes pour objet, & qu'elle s'étend même beaucoup plus ſur tout ce qui concerne la Campagne; j'ay bien voulu, par rapport à cette derniere maniere de vivre, tracer un chemin à cette ſcience, afin que ceux qui voudront l'embraſſer, s'y laiſſent conduire avec ordre, pour en tirer tous les profits qu'ils auront lieu pour lors d'en attendre.

CHAPITRE II.

De la Conſtruction convenable à une Maiſon de Campagne.

IL y auroit bien des choſes à quoy l'on devroit prendre garde, ſi l'on vouloit bâtir une Maiſon exprés, & auſſi reguliere que le demande le Ménage de la Campagne: Et comme bien ſouvent nous en trouvons de bâties, & où nos Peres n'ont point approfondi l'Art en quoy conſiſte à aſſembler toutes les piéces d'un Bâtiment, en telle ſorte qu'elles ne ſe nuiſent point, nous ſommes obligez de nous ſervir de ces Maiſons, ainſi qu'elles nous ſont échuës en partage, ou telles que nous les avons achetées, lorſque quelque bon marché nous en fournit l'occaſion.

Mais ſi l'on en vouloit faire conſtruire une, pour lors voici quel ſeroit mon ſentiment là-deſſus: Se reſoudre d'abord de bâtir dans le lieu dont on ſeroit en poſſeſſion, ſans ſe chagriner de n'y pas avoir (ſi on ne l'a pas) tout ce qui peut contribuer à la commodité, à la ſûreté & à l'embelliſſement d'une Maiſon, ſoit par rapport à la ſituation du lieu, ſoit par rapport au terrain où elle ſeroit ſituée: Secondement, dans ce lieu-là même, choiſir l'endroit où le ſol ſeroit le plus ferme, la terre la meilleure, & les voiſinages les moins incommodes; ſoigner que les montagnes ne bornaſſent point de trop prés la vûë; que les rivieres ne cauſaſſent point de trop grands dommages par leurs inondations; & enfin que les bois qui avoiſineroient

Digitized by Google

roient cette Maiſon, ne la rendiſſent point trop ſombre par leur ombrage. C'eſt pourquoy, ſi l'on pouvoit trouver le penchant d'une petite coline, vis-à-vis du Midy, pour y aſſeoir l'aſſiete de ce Bâtiment, je ſerois d'avis de l'y placer: eſtimant, avec les Anciens, que cet air eſt plus ſain que pas un autre; à cauſe que le haut des montagnes eſt trop ſujet aux vents & trop aride, & que les plaines ſont trop marécageuſes, & que par conſequent l'air qu'on y reſpire eſt trop groſſier.

Ces precautions priſes, on ſe forme le deſſein du Logis qu'on veut bâtir, puis on en creuſe les fondemens autant qu'il eſt neceſſaire. Mais qu'on prenne garde de ne point entreprendre une Maiſon au-deſſus de ſes forces: Comme auſſi de ne point trop l'étrangler, ce qui eſt un défaut qui la rend ridicule à qui la regarde. Le Plan pris, ſuivant qu'un Architecte l'a tracé, & qu'on en paroît content, comme y ayant remarqué aſſez de commoditez pour s'y loger, ſoy, ſa Famille, & toutes les autres choſes abſolument neceſſaires au Ménage de la Campagne, on fait avancer ſa Maiſon, avec les Logemens & Appartenances que voici.

Du Maître-Logis.

Sçavoir, le Maître-Logis, la Baſſe-Court pour le Fermier, & pour les dépenſes & dépendances de la Ferme. Dans le Maître-Logis il y a un ſalon pour y manger, une chambre pour y coucher, un cabinet pour y étudier, & pour y vaquer en repos à ſes affaires; & d'autres chambres de reſerve, ſuivant que nos facultez le permettent: Cette Maiſon, en un mot, magnifique autant qu'on a d'argent à y mettre.

De la Cuiſine.

On obſerve d'y bâtir la Cuiſine tout proche, afin que ſe faiſant entendre des Domeſtiques au premier ſignal, on ſoit plus promtement & plus commodément ſervi lorſqu'on eſt à table. De plus, que la chambre ordinaire du Maître ſoit, s'il ſe peut, toûjours proche de cette Cuiſine; & en voici les raiſons: Premierement, cela fait que les Domeſtiques étant veillez de prés, ſe montrent plus diligens à faire leur devoir, qu'ils ne crient point les uns aprés les autres, qu'ils ne ſe diſent point d'injures, & qu'ils ſe rendent moins ſujets à dérober: En ſecond lieu, que les Servantes, qui doivent ordinairement coucher dans cette Cuiſine, ſous pretexte d'y faire leur devoir, n'y demeurent point trop tard inutilement: de plus, c'eſt que cela les empêche d'avoir aucun commerce dans ce temps-là avec les Valets; comme l'on voit que cela ſe pratique aſſez ſouvent dans les Maiſons mal reglées: En troiſiéme lieu, c'eſt qu'on y voit tout ce qui s'y paſſe, tous ceux qui y entrent & qui en ſortent: & l'on peut dire que c'eſt une épargne, lorſque nos yeux ſont témoins de tout ce qui ſe paſſe chez nous.

Du Garde-manger.

Proche de cette Cuiſine ſera un Garde-manger, qui eſt un lieu qui ſert ordinairement à faire manger les ſurvenans qui ne ſont pas de grande conſideration, & où même les Domeſtiques s'arreſtent le plus ſouvent pour ne point embarraſſer la Cuiſine.

De la Cave.

Pour la Cave, comme c'eſt une choſe un peu trop chatouilleuſe pour toute ſorte

Digitized by Google

te de Domeſtiques, elle ſera toûjours creuſée ſous le Maître-logis, & la porte percée tout proche la Cuiſine, y ayant un accés de l'un à l'autre fermant à clef; & non pas faire comme ces prétendus délicats en bâtimens, de mettre cette Cave dans la baſſe-court, ce qui eſt une occaſion fort favorable aux Valets & aux Servantes, de faire des rôties du vin qui eſt dedans, & d'empêcher qu'il ne s'évente, par le grand ſoin qu'ils prennent de vuider bien-tôt le tonneau. Voila déja ce que j'ay à dire ſur le Maître-logis, ne parlant en rien de ces ſuperbes Châteaux, appartenans aux grands Seigneurs, où telles proportions de bâtir ne ſont pas obſervées ſi regulierement, la plus-part de ces Meſſieurs-là, trouvant telles obſervations trop bourgeoiſes; d'où il arrive auſſi bien ſouvent, que leurs maiſons tombent en decadence.

De la Laitterie.

De la Cave je paſſe à la Laitterie, qu'on élevera proche la cuiſine, à l'endroit le plus frais du logis, & le moins expoſé au Soleil. Cette Laitterie ſera voutée s'il ſe peut, un peu grande, afin qu'elle ſerve non ſeulement pour le Laittage, mais encore pour y garder d'autres vivres neceſſaires au ménage. On ſoignera de n'y point laiſſer de paſſage pour les chats, & de la bien enduire de mortier, en telle ſorte que les rats n'y faſſent point de dégâts; ſur tout qu'elle ſoit tenuë bien proprement, car il n'y a rien qui demande mieux d'être ainſi conſervé que le lait.

De la Boulangerie.

Attenant la Laitterie, l'on bâtira la Boulangerie, qu'on garnira de toutes les choſes neceſſaires pour y faire le pain, & d'un four pour l'y cuire.

Du Four.

Si ce four a ſa ſortie hors du bâtiment, il faut neceſſairement le couvrir, ou l'eau des pluyes qui tomberoit deſſus, luy ôteroit non ſeulement une partie de ſa chaleur, mais encore détrempant petit à petit la matiere dont il eſt conſolidé, ſeroit cauſe qu'il ſe demoliroit dans peu de temps: & lors qu'on le veut bâtir on doit obſerver de luy faire toûjours donner la gueule dans la cheminée, c'eſt-à-dire, ſous le manteau; & ſur ce four ſera l'endroit où l'on blutera la farine, & deſſous le lieu où l'on mettra les cendres, avec pluſieurs autres uſtencilles qui conviennent à la Boulangerie: Voilà ce qui la compoſera.

Des Greniers.

Pour les Greniers qui ſerviront à mettre tous les grains qui ſeront recueillis des terres dépendantes de la maiſon, ce ſeront les Greniers mêmes qui regneront ſur le Maître-logis.

De la Baſſe-Court en general.

On peut dire que ſans une Baſſe-court une Maiſon de campagne eſt un corps ſans ame; car c'en eſt, proprement parlant, la ménagerie: elle conſiſte en ces départemens que je vay vous décrire cy-aprés. La Grange y tiendra le premier rang, comme étant le lieu où l'on met à couvert les choſes qui donnent la vie à l'homme.

De

Digitized by Google

De la Grange.

Si l'on m'en croit, on édifiera toûjours la Grange d'un côté, avec les lieux qui la doivent accompagner; & l'on aura ſoin qu'elle ſoit en face de l'entrée de la Baſſe-court, pour la plus grande commodité des Chevaux, lors qu'ils y amenent des gerbes de grain, dans le temps de la moiſſon: on luy donnera une grandeur conforme à l'étenduë des terres dont on jouït; ſa porte ſera auſſi large que l'aire de la Grange, afin que les Batteurs ayent du jour: Il y aura deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds, ce qui ſera capable de contenir bien des gerbes de grain: Les pailles de froment ſeront miſes dans l'une de ces travées, celles de meteil dans une autre, & ainſi de même ſeparément des autres pailles. Au deſſus de l'aire de la Grange, on y fera un échafaut, ſur lequel on montera auſſi des pailles d'orge ou d'avoine, de pois & d'autre ſorte de legumes. Au dehors paroîtra un grand porche, ſur lequel on bâtira, ſi l'on veut, une voliere, où pour le dedans ſera obſervée la même choſe que je diray être neceſſaire pour le colombier; & ce porche ſert pour l'ordinaire de couverture à la volaille, contre les trop grandes chaleurs de l'Eſté qui l'incommodent, ou bien pour la parer de la pluye.

De l'Ecurie des Chevaux.

L'Ecurie des Chevaux ſera ſituée proche la Grange, ſur laquelle ſeront les greniers pour y placer le foin: cette Ecurie ſera un peu ſpacieuſe, afin d'y pouvoir mettre un lit pour des valets, qui auront ſoin des Chevaux; elle aura ſon enfoncement garny d'un grand râtelier, pour y ſuſpendre les coliers des Chevaux, leurs ſelles, les ſellettes, les traits, les mancilles, & enfin tous les autres inſtrumens ſervans à un Cheval qu'on monte, ou dont on ſe ſert pour le labourage.

Des Etables.

Seront conſtruites aprés les Etables, qui pour la bonne grace ſeront tournées d'équierre ſur la ligne de l'Ecurie des Chevaux. Ces ſortes de bâtimens ſe font avec moins de frais que les autres; on y fait des planchers ſi l'on veut, ou l'on n'y en fait point, cela depend de la fantaiſie; ces greniers ne ſervant qu'à y entaſſer les fourrages pour les y conſerver, & pour y tenir chaudement le beſtial qui y eſt renfermé. Sur tout que la ſituation de ces Etables ne ſoit point trop enfoncée; car il eſt dangereux que l'eau n'y croupiſſe, & que cela ne cauſe de grandes maladies, tant aux vaches qu'aux brebis: Inconveniens que nous voyons tous les jours arriver.

Des Hangards, ou Halages.

Entre ces départemens & la Grange, ſeront bâtis des Hangards ou Halages, pour y mettre à couvert les charettes, tombereaux, charuës, & autres menus uſtenciles, comme tonneaux, bois à chauffer, hottes, paniers, &c. L'on pourra encore s'en ſervir en temps de pluye, pour y aiguiſer les échalats pour la vigne, pour délier les oziers, & y faire d'autres ouvrages, ſoit en Eſté, ou en hyver; entelle ſorte qu'on y puiſſe travailler à couvert.

Toits à Porcs.

Non loin des Etables, on en conſtruira deux autres petites, l'une pour les Truyes,

Digitized by Google

yes, & l'autre pour les Cochons; & ſi l'on me demande la raiſon de cette ſeparation, je diray que c'eſt qu'il eſt dangereux que les Verrats, ou ne faſſent avorter les Truyes lors qu'elles ſont pleines, ou ne mangent les petits Cochons quand ils viennent de naître.

Du Poulailler.

Pour le Poulailler, il me ſemble qu'il ne ſera point mal étant bâti auprés des Toits à Porcs. Et l'on ordonnera de le faire en quarré, plus long que large; on garnira le fond de perches miſes de travers, afin que les Poules & autres eſpeces de volailles, qui ont coutume de ſe percher, aillent ſe coucher deſſus. Sur tout qu'on prenne garde que cet endroit ne ſoit point trop expoſé aux grandes froidures, ainſi qu'aux chaleurs exceſſives. Car ces deux extremitez incommodent beaucoup tous ces animaux; il faut que le Poulailler ſoit ceint de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans. Que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point vouté; afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belettes & les foüines, n'y puiſſent pas entrer. Il eſt vray qu'on devroit conſtruire ce Poulailler proche la maiſon, à cauſe que les Poules aiment naturellement la chaleur qui leur aide à pondre, & ne haïſſent pas la fumée, qui leur ſert comme d'un preſervatif contre les maladies auſquelles elles ſont ſujetes: mais voicy pourquoy cela ne ſe pratique gueres dans les maiſons un peu ordonnées; c'eſt que ces ſortes d'animaux rompent trop la tête par leur chant, & ſont trop ſales. Et pour les jours qu'un Poulailler demande, il ſuffit d'une petite fenêtre par laquelle la volaille ait ſon entrée & ſa ſortie ſoir & matin, qu'on n'oubliera pas de tenir fermée de nuit, crainte que les animaux qui leur font la guerre, ne s'y gliſſent pour leur y donner la mort; & à côté de cette petite fenêtre en dehors, ſera dreſſée une petite échelle, pour aider aux Poules à monter au Poulailler, ſoit pour s'y aller coucher, ſoit pour y aller pondre dans des paniers faits exprés, qui ſeront attachez à la muraille, & dans leſquels il y aura un peu de foin pour les échauffer davantage que s'il n'y en avoit point, ce qui leur aide plûtôt à mettre hors leurs œufs. Pour la porte, elle ſera toûjours fermée même à clef, crainte que quelqu'un ne s'aviſe d'y ſurprendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger: & ſi je dis de mettre des perches dans le Poulailler, c'eſt pour éviter un inconvenient qui arriveroit ſans cela, & qui feroit que l'ordure dans laquelle marcheroient ces volailles, s'attacheroit à leurs pieds, & leur cauſeroit la goute; & il ſeroit bon encore que non loin du Poulailler, il y eût quelque'arbre qui par ſon ombrage garentît les Poules des trop grandes chaleurs de l'Eſté.

D'un fumier fait exprés pour l'entretien des Poules.

Il eſt un certain fumier extrêmement neceſſaire pour l'entretien de la volaille, & qu'on place fort bien proche ce Poulailler; voicy comme il ſe fait: On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprés, puis on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un râteau on laboure le tout peſle-meſle; ce grain répandu germe peu de temps aprés, & produit une ſi grande quantité de vers, que pendant bien du temps, les Poules y trouvent de quoy vivre, & l'herbe qui y naît a une vertu particuliere, de rendre délicate la graiſſe que cette volaille a amaſſée ſur ce fumier, en mangeant ces vers qu'elle y trouve en abondance: mais il faut ſoigner quand on commence à faire ce fumier, que les Poules d'abord n'y aillent pas gratter, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit. Ainſi ce ſeroit peine perduë.

De

Digitized by Google

De la Loge des Poules d'Inde.

Dans une loge construite exprés contre le Poulailler, & qui sera plus ou moins grande qu'on aura envie de nourrir de ces sortes d'animaux, sera le lieu où l'on mettra les Poules-d'Indes. Il n'y a point tant de mesures à prendre que dans le lieu où logent les Poules; car cela n'a qu'un certain temps pour pondre: Il n'est pas besoin de paniers pour cela, elles font leur ponte à bas; & pour tout jour la porte suffit, qu'on fermera le soir, lorsque cette espece de volaille y sera entrée pour s'y aller coucher, & qu'on ouvrira le matin pour les en faire sortir. Il ne faut seulement que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du Poulailler, pour les y faire jucher dessus; encore ce soin ne dure-t-il pas long-temps, car les Poulets & Poules d'Inde, quand ils sont grands, aiment mieux coucher à l'air, que d'être renfermez; & il faut bien dire que cela approche plus de leur nature, puisqu'ils engraissent mieux à coucher dehors, que dedans leur loge.

Du Toit des Oyes & des Cannes.

Quant aux Oyes & aux Cannes, on leur dressera un petit Toit en quelque endroit perdu de la basse-court, qui sera sans façon, & seulement pour les garantir des bêtes qui ont coutûme de les endommager; car pour ce bestial, il ne craint point que la fiente luy cause des goutes aux pieds, puisque c'est son ordinaire que de coucher à bas. Voilà ce me semble déja une partie d'un bâtiment qui peut composer une basse-court, pour loger tous les animaux qui y sont necessaires. Il ne reste plus que le Colombier, le Chenil, le Pressoir & les Vinées pour mettre les cuves:

Du Colombier.

Le Colombier est la piece de la maison de Campagne, sur laquelle il y a le plus à discourir, comme y ayant une infinité de choses à observer, & sans lesquelles on travaille en vain, pour se donner un Colombier qui apporte beaucoup de profit. Pour donc commencer à y prendre toutes les mesures necessaires, en luy cherchant d'abord un lieu qui luy convienne le mieux; je crois qu'on ne sçauroit le placer plus commodément que de le mettre au milieu de la basse-court, que je présuppose tres-spacieuse, ou hors de la maison, à cause que les Pigeons qui sont fort timides de leur naturel, prennent l'épouvante pour le moindre bruit qu'ils entendent; & comme, s'ils étoient proche des lieux qu'on a coutume de frequenter, ils ne seroient point stables dans leur Colombier, à cause de l'éclat de plusieurs voix qui bien souvent les viendroit frapper, c'est ce qui fait qu'on les en éloigne toûjours avec bien du soin, & avec beaucoup de raison; ainsi que du bruit que font les arbres agitez par les vents, & du trop grand murmure des eaux qui leur fait aussi peur. Pour la grandeur, cela depend de la fantaisie de ceux qui les font construire. Ce n'est pas qu'il est bon d'avertir que les Pigeons se plaisent beaucoup mieux dans un Colombier spacieux, que dans un qui seroit étroit. Pour sa figure, le rond est à preferer au quarré, à cause que les rats n'ont point tant d'accés dans celuy-là, que dans celuy-cy, & qu'un rond est aussi plus commode, en ce que par une échelle tournante sur un pivot, on peut aisément visiter tout le dedans de ce Colombier, & s'approcher des nids sans s'y appuyer, pour y prendre les Pigeons; cette échelle faisant dans ce lieu un effet, qu'elle ne feroit pas dans un Colombier quarré. On prendra garde aussi de le poser un peu éloigné de l'eau, & voicy la raison qu'on en donne: C'est afin que celle que les Pigeons y vont puiser pour porter

Digitized by Google

ter à leurs petits, puisse s'échauffer dans leur bec, ce qui leur est plus salutaire que lors qu'elle est froide. Quant à la maniere de le construire, on laisse cela au caprice de ceux qui veulent en faire la dépense, sinon qu'il y a à observer, que le plancher qui le couvre doit être bien joint, en telle sorte que les vents ny les rats ne puissent passer au travers; ainsi que la couverture, au travers de laquelle il ne faut pas aussi que la pluye penetre : sur tout que ce Colombier soit élevé sur des fondemens bien solides, que l'aire en soit bonne, bien batuë, & beaucoup cimentée, à cause que la fiente de Pigeon a la mauvaise qualité de miner les fondemens; qu'il soit enroché & blanchi dehors & dedans; car cette couleur plaît fort aux yeux des Pigeons. On se donnera de garde de donner aucune ouverture au Colombier du côté du levant, mais du midy; à cause que les Pigeons aiment à sentir le Soleil à plomb, & principalement en hyver; & si l'on n'avoit pû s'empêcher, à cause de la situation du lieu, de faire une fenêtre à ce Colombier, qui fût exposée au vent de bise, il faudra toûjours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & l'ouvrir en Eté pour faire entrer dans ce lieu la fraîcheur, qui réjoüit aussi ces animaux dans cette saison.

Ceintures du Colombier.

Cette demeure des Pigeons, pour une tres-grande commodité, montrera au dehors deux Ceintures construites ou de pierre de taille ou de plâtre, dont l'une regnera au milieu du Colombier, & l'autre au dessous de la fenêtre qui sert aux Pigeons d'entrée & de sortie soir & matin; & ces deux Ceintures sont là mises exprés pour y faire reposer ce bestial lors qu'il revient de Campagne. A cette fenêtre dont je viens de parler, & par où entreront & sortiront les Pigeons, on mettra une coulisse un peu plus haute, & plus large que la fenêtre, ou ouverture du Colombier, qu'on soignera de garnir de fer blanc, bien attaché contre la muraille, pour empêcher que les rats n'y puissent aborder; cette coulisse dont je viens de parler, se haussera & baissera tous les matins & tous les soirs par le moyen d'un cordeau passé dans une poulie, qui sera attachée au dessous de ladite fenêtre, ce cordeau descendant jusqu'en bas, à une telle hauteur qu'on puisse y atteindre sans peine, pour s'en servir comme je l'ay dit cy-dessus.

De la porte du Colombier.

La veritable Oeconomie veut que la porte soit toûjours posée à vûë du logis du maître, soit que ce Colombier soit bâti dedans ou hors de la court, fût-on même obligé de faire l'ouverture pour cette porte du côté du Septentrion, qui est un vent qui incommode extrêmement le Pigeon; & la raison de cela, c'est que de la maison où est le Maître ou la Maîtresse, on tient en crainte ceux qui entrent & qui sortent du Colombier: De plus, que pour empêcher l'inconvenient qui peut arriver de ce vent, on n'a qu'à mettre à cette porte une contre-porte, & par ce moyen on garantira le Colombier de cet air si froid.

Des Nids ou Boulins du Colombier.

A l'égard des Nids ou Boulins du Colombier, comme on voudra dire, les sentimens sont partagez là-dessus: Les uns en faisant bâtir leur Colombier, font façonner dans la muraille des Nids avec des briques plates, de telle maniere qu'ils sont longs & quarrez, & obscurs dans le fond, qui est une chose que ces animaux recherchent. Ces Nids tiendroient le premier rang parmi les autres, si l'invention

des

Digitized by Google

des pots de terre n'avoit pas été trouvée, parce que ceux-là ont bien souvent quelque fente par où les rats s'y introduisent, au lieu que ceux-cy étant tous d'une piece, leur en défendent absolument l'entrée, si ce n'est par la gueule. D'autres se servent de tuiles rondes posées l'une sur l'autre, ce qui represente la figure d'un tuyau à recevoir l'eau, les arrangeant à un demi pied l'une de l'autre, sur des briques accommodées par le haut ainsi que par le bas, à la rondeur de ces tuiles, ce qui sert aussi de separation pour ces Nids, qui ne valent pas les deux dont je viens de parler. Et de quelque maniere que soient ces Nids, qu'on observe exactement de les faire plûtôt trop grands que trop petits, en telle sorte que le mâle & la femelle s'y puissent tenir debout, car autrement ils s'en rebuteroient, & n'y voudroient plus rentrer.

Le premier rang de ces Nids, tels qu'ils soient, sera toûjours élevé de terre de quatre pieds, afin que la muraille de dessous étant bien unie, les rats n'y puissent point entrer. Pour le nombre de ces Nids, il n'est point limité; il est loisible d'en faire tant que le Colombier en peut contenir, remarquant neanmoins trois choses, qui sont premierement, que si l'on construit ces Nids ou Boulins de pots de terre, il faut observer de les placer en échiquier, & non point en quarré les uns sur les autres; secondement de ne point élever ces Nids moins de trois pieds du faîte du Colombier; & en troisiéme lieu, de couvrir le dernier rang de ces Nids d'une planche large d'un pied & demi, mise en pente, crainte que les rats par cas fortuit descendans de la couverture, ne voulussent y entrer. Tous ces Nids seront bâtis à niveau de la muraille, qui sera bien polie, comme j'ay déja dit, & bien blanchie. Si l'on veut, & même je le trouve fort à propos, on mettra devant chaque ouverture des Nids une petite pierre plate, qui sortira de la muraille de trois ou quatre doigts, pour reposer les Pigeons lors qu'ils entrent ou sortent de leurs Nids, ou bien lors que le mauvais temps les oblige de garder le Colombier.

Bien des gens se servent de paniers d'osier qu'ils attachent à la muraille, & dans lesquels les Pigeons font leurs petits. Il est vray qu'on peut aisément nettoyer ces paniers, mais aussi combien s'y en pert-il, sur tout lors qu'ils sont gouvernez par des gens peu soigneux de les conserver? c'est pourquoy ces Nids-là sont ceux qu'on estime le moins, n'étant point aussi si propres que les autres.

Il me semble que voila assez d'observations pour les Nids des Pigeons; & ce que je dis du Colombier, s'entend aussi de la Voliere, le tout bâti de telle maniere que les rats n'y puissent avoir aucun accés; car autrement on a le deplaisir de voir un Colombier détruit par la cruelle guerre que ces vilains animaux font aux Pigeons. Pour le dessous du Colombier, si on veut on s'en sert ou pour mettre des Poules ou des Cochons, ou pour y placer d'autres choses telles qu'on souhaite; mais sans qu'il soit besoin d'un étage, on fait son Colombier tout d'un membre depuis le haut jusqu'en bas, étant ainsi bien plus beau, plus spacieux & beaucoup plus du goût des Pigeons, qui s'y plaisant extrêmement, ne l'abandonnent jamais. Je crois que voila tout ce qu'on peut dire jusques icy de la construction d'un Colombier, reservant à traiter des autres particularitez qui le regardent, lors que je parleray de la maniere d'élever des Pigeons. Passons au Pressoir comme une chose extrémement necessaire dans une maison de Campagne.

Du Pressoir.

Le Pressoir sera construit vis-à-vis la Grange, plus ou moins grand selon qu'on aura de vignes à vendanger; car je conseille à ceux qui en ont beaucoup, de faire faire un grand Pressoir, au lieu qu'il n'en faut qu'un petit à ceux qui en ont peu.

Digitized by Google

peu. Ces Preſſoirs auſſi rapportent des années bien du profit, à cauſe des particuliers qui y viennent faire leur vin pour argent en des pais, ou pour du vin en d'autres. Ces Preſſoirs ſeront garnis de toutes les pieces qui leur ſeront neceſſaires pour preſſer la vendange; ſous la goutiere ſera un cuveau bien relié, crainte que le vin qu'il recevra ne ſe perde; & ceux à qui appartiendront ces Preſſoirs auront ſoin de faire choix d'une perſonne qui ſçache les conduire comme il faut, autrement un Preſſoir entre les mains d'un ignorant, eſt en danger de rompre bien-tôt, ce qui eſt d'une groſſe dépenſe pour le maître, lors qu'il s'agit de le remettre en bon état.

Des Cuves.

Et comme un Preſſoir chez ſoy eſt quaſi un meuble inutile ſi l'on n'a des Cuves, on doit donc s'en munir au moins de deux tant pour la commodité de faire également ſon vin, que pour le tirer plûtôt de la Cuve où il eſt dans le marc, & le jetter dans une autre qui la joindra; & ſi ces Cuves ne ſont tout proche le Preſſoir, il faut qu'elles ayent leur place dans une Vinée qui n'en ſoit point éloignée; & qu'il n'y ait même que le mur de communication entre eux deux, paſſant de l'un dans l'autre par une porte qui ſera percée dans ce mur.

Du Chenil.

Je trouve fort bien le Chenil proche cette Vinée attenant du Preſſoir, ou proche du Preſſoir même, ſi tant eſt qu'il fût aſſez grand pour contenir les Cuves ſans qu'il fût beſoin de Vinée: ce n'eſt pas qu'un Chenil ſoit beaucoup neceſſaire pour l'Oeconomie de la Campagne, car cette piece de Baſſe-court n'eſt bonne qu'à ceux qui ont de grandes meutes de chiens, & telles perſonnes qui menent ce train, rarement veulent-ils ſuivre les loix qui ſont icy preſcrites; ainſi ce n'eſt pas pour eux qu'on écrit: neanmoins ſe ſervira qui voudra de cette inſtruction; pour la Mare c'eſt autre choſe, on ne ſauroit que tres-difficilement s'en paſſer.

De la Mare.

C'eſt pourquoy dans un des angles de la court, on creuſera la Mare, qui ſera un amas d'eau conduite par des ruiſſeaux que formera la pluye: Elle eſt d'une grande commodité pour y abreuver les beſtiaux; c'eſt-là où viennent s'heberger les Oyes & les Canards: Elle eſt auſſi d'un tres-grand ſecours contre l'incendie qui peut arriver à la maiſon: bien ſouvent on y puiſe de l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux plantes que celle d'un puits qui n'eſt point comme elle, échauffée des ardeurs du Soleil: enfin il y a des perſonnes qui uſent de cette Mare, comme d'un Vivier fait exprés, où ils mettent du poiſſon qui y profite tres-bien.

Du Puits.

Pour le Puits, on aura ſoin de le faire creuſer dans un endroit éloigné des Retraits, des Etables, des Fumiers, & des autres lieux qui par leur puanteur peuvent communiquer à l'eau un goût tres-deſagréable; c'eſt pourquoy la court du Maître-logis ſera l'endroit où l'on le bâtira de telle grandeur qu'on le jugera à propos. Pour la bonté de l'eau, cela dépend de la nature du lieu où l'on creuſe ce Puits; car ſi la terre en eſt ſabloneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux, & du ſable.

ou

enſemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en ſoit fort bonne: Au contraire ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, je n'en réponds pas; ainſi heureux celuy dont le terroir a les qualitez requiſes pour y avoir de bonne eau, car il n'y a point de remede autrement.

Remarques.

Voicy des remarques que j'ay crû devoir faire, premierement ſur l'endroit de creuſer les Puits. Bien des gens qui auroient des maiſons ſur le bord des prez, dans la penſée qu'ils ſe formeroient de conſtruire un Puits, croiroient avoir bien de l'argent épargné que d'être placez dans un tel fond; & voyant un lieu où ſeroient plantez des ſaules, ou bien où croîtroient des roſeaux, dont la nature n'eſt entierement portée que pour l'humidité, ſans doute ces gens-là y jetteroient d'abord leur plan, eſtimant qu'un Puits creuſé dans un tel endroit, & à petits frais, ſeroit intariſſable: mais ils ſe tromperoient fort, car quoy que ces lieux ſoient fort humides, cependant les Puits qu'on y bâtit ſont beaucoup plus ſujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien: ainſi qu'on évite le plus qu'on pourra ces ſortes d'endroits pour y creuſer des Puits.

Secondement, le Puits doit être toûjours entretenu nettement: le travail n'en eſt pas grand, il n'y a qu'à ſoigner de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale.

En troiſiéme lieu, contre l'opinion de ceux qui ferment les Puits pour les tenir plus proprement, je dis qu'au contraire on ne ſçauroit les laiſſer trop découverts, pour y permettre l'entrée à l'air, qui en ſubtiliſe la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne ſeroit, ſi ces Puits ne recevoient point ce jour qu'il eſt neceſſaire de leur donner.

Enfin, ſi l'on veut boire de bonne eau d'un Puits, il n'y a qu'à en tirer ſouvent, n'y ayant rien de plus certain, que plus l'eau eſt batuë, moins les parties qui la compoſent en ſont groſſieres, & par conſequent elle en devient plus propre pour la ſanté: & puiſque me voicy au Puits, je ne le quitteray point, que je ne parle auparavant de certaines petites commoditez dont il doit être accompagné: Ce ſont des Auges.

Des Auges.

On en fait de pluſieurs grandeurs, cela dépend du caprice de les avoir telles qu'on le deſire; il y en a de pierre & de bois, mais les premieres ſont plus commodes, comme étant plus grandes, à la verité auſſi un peu plus ſujetes à caſſer, ſi l'on n'a ſoin en Hyver, ſur tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toûjours avoir dans le bas d'une des encoignures: c'eſt pourquoy du côté de ce trou qu'on ferme avec une cheville pour y tenir l'eau, & qu'on ouvre quand on veut l'en faire ſortir, cette Auge ſera miſe un peu en pente, afin d'y faciliter l'écoulement de cette eau, ces Auges ſervent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en Eſté pour abreuver les chevaux, ſur tout lors qu'on eſt éloigné ou des rivieres ou des ruiſſeaux & qu'on n'a qu'une Mare dans ſa court, dont l'eau bien ſouvent eſt toute fangeuſe, & peu ſaine pour ces animaux: elles ſervent auſſi en Hyver pour le même effet, à la difference qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'Hyver on la tire toute chaude pour la donner à boire à ces chevaux, tandis bien ſouvent que tout eſt glacé juſques aux grandes rivieres. Les ſervantes ſçavent bien ſouvent auſſi les trouver, ou pour y écurer leur vaiſſelle, ou pour y laver leur linge; mais lors que cela leur arrive, qu'on

Digitized by Google

ait bien ſoin ſur tout de leur faire inceſſamment vuider ces Auges, & aprés ce premier écoulement d'eau, d'y en rejetter de l'autre qui ſoit nette, en telle ſorte qu'il n'y reſte rien ou fort peu de choſe de ces ſaletez qui ſortent ordinairement de la leſſive & de la vaiſſelle, lors qu'elle eſt graſſe; je dis encore un coup qu'on ſoigne à faire faire ce manege à ces ſervantes, qui bien ſouvent par pareſſe, ſe contenteroient de vuider l'eau de ces Auges une ſeule fois, y laiſſant encore aſſez de craſſe au fond pour dégoûter un cheval, lors que pour le faire boire, on y remettroit une ſeconde eau qui n'auroit point ſervi pour achever de les nettoyer, comme je viens de le dire.

De la Ciſterne.

Mais ſi la nature du lieu ne permet pas qu'à grands frais, on ne puiſſe faire des puits, pour lors & à ce défaut l'on fait conſtruire une Ciſterne, en un endroit où la ſaleté ne puiſſe aborder; car autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut la mettre ne ſoit point expoſé au ſoleil, ni aux trop grands vents; & qu'on remarque que ſon eau differe de celle des puits, en ce que celle-cy ne veut point être renfermée, pour les raiſons que j'en ay données cy-deſſus; & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne cloſe, à cauſe que le trop grand air a coûtume d'en tirer à luy tout ce qu'il y a de plus ſubtil: de telle maniere que ce qu'il y a de plus groſſier demeure au fond, & par ce moyen rend cette eau peſante & ſujette à cauſer des cruditez dans l'eſtomach de ceux qui en boivent.

Il y a des gens fort ſcrupuleux ſur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Ciſternes; car ils pretendent qu'indifferemment elles ne ſont pas toutes bonnes. Celles qui tombent en petite quantité durant les chaleurs, & les grandes pluyes qui viennent d'abord de grandes ſechereſſes, ſont du nombre des mauvaiſes. Et ce ſont celles-là, diſent-ils, qui ſont cauſe quelquefois que l'eau qu'on tire de ces Ciſternes, eſt d'un goût fort deſagreable, & même puant bien ſouvent. Pour les eaux qui tombent pendant l'Automne, le Printems & l'Hyver, lorſque le tems n'eſt pas bien rude; celles-là, dis-je, ſont à ménager: Et dans toute la belle ſaiſon, on eſtime le plus les petites pluyes du mois de May, qu'on ſoigne de recueillir avec bien du ſoin, comme étant les eaux qui deviennent les plus pures & les plus legeres, & qui rarefient même celles qu'elles trouvent dans les Ciſternes. Pour la maniere de les conſtruire, je laiſſe cela aux Maîtres de l'Art. On prendra garde ſeulement que les murailles en ſoient bonnes & bâties à profit, crainte que l'eau ne ſe perde: que le dedans ſoit bien cimenté, principalement dans les encoignûres, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire de même à la voûte, par où l'eau ne ſçauroit ſe vuider. Quant à la grandeur, cela dépend de la fantaiſie de celuy qui en veut faire la dépenſe. On ſçait comme on a coûtume de ramaſſer ces eaux; que c'eſt par des canaux faits de differentes matieres, qu'on attache au bord des couvertures du Logis, & qui conduiſent ces eaux dans un petit baſſin de plomb ou de fer-blanc, dans le milieu duquel eſt un trou, par où cette eau paſſe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la Ciſterne, luy aide à deſcendre juſques dans une auge de pierre, faite exprés proche cette Ciſterne, & dont voici l'uſage.

Cette auge eſt là bâtie pour y recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la Maiſon, pour enſuite les laiſſer cheoir dans la Ciſterne: Mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui viennent du Ciel, & qui toutes indifferemment reçûës, ne pourroient pas faire une bonne eau: Comment donc s'y prendre pour n'y faire deſcendre que celles qu'on eſtime être les plus ſaines & les meilleures; ſi ce n'eſt par le moyen de cette auge qui eſt percée en bas, dans une en-

coig-

Digitized by Google

coignûre, du côté où elle paroîtra le plus en pente? Ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laiſſer perdre les eaux, ſera fermé, afin que cette auge venant à ſe remplir juſqu'à un certain endroit, qui ſera grillé du côté de la Ciſterne, fourniſſe un paſſage à l'eau qu'elle renfermera, pour tomber dans cette Ciſterne. Et lors au contraire qu'on fera mépris des pluyes qui tombent, on n'aura qu'à laiſſer ce trou ouvert, en telle ſorte qu'à meſure que l'eau y entrera, elle en reſortira de même.

D'autres ne ſe ſervent point de cette auge, & ſouffrent que l'eau tombe indifferemment dans un endroit ſoûterrain, bâti plus haut que la Ciſterne, qu'ils appellent *Ciſterneau*; dans lequel ils font mettre du ſable de riviere, pretendant que l'eau paſſant au travers, ſe purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualitez; & que par conſequent l'eau qu'on tire de ces Ciſternes pour boire, doit être merveilleuſe. Je ne rapporte de toutes ces choſes à ceux qui ont coûtume d'uſer de cette eau pour appaiſer leur ſoif. Mais moy je ſçai bien, que dans beaucoup de Ciſternes qui reçoivent ainſi leur eau, on y en puiſe de fort rebutante au goût: ce qui m'oblige de croire que l'auge, & les eaux choiſies qu'on y laiſſe entrer, pour enſuite ſe jetter dans la Ciſterne peuvent effectivement compoſer une eau meilleure que de l'autre maniere. C'eſt mon ſentiment, le ſuive qui voudra.

Pour entretenir proprement la Ciſterne, il n'y a qu'à ſoigner à bien faire nettoyer les endroits par où doit paſſer l'eau, qui ſeront des conduits, prés deſquels on pourra aiſément approcher: & crainte que la pluye ne tombe directement dans la Ciſterne, il faut au-deſſus y dreſſer une couverture, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent deſſus: & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'auge dont je viens de parler, on la tiendra fermée à la clef, d'un couvercle fait d'un bon bois.

Bien du monde voudroit qu'on bannît les pigeons, où ſont bâties les Ciſternes: mais ſi cela eſt abſolument neceſſaire, il ne faut donc jamais penſer d'en conſtruire dans une Maiſon de Campagne, où un Colombier apporte beaucoup plus de profit à ſon Maître, que ne fait pas une Ciſterne.

De la Court à Fumier.

A l'égard des Fumiers qu'on tire de deſſous les beſtiaux, il les faut mettre dans un coin de la baſſe-court, à côté, s'il ſe peut, des écuries, & faire en ſorte qu'elle ſoit un peu creuſe, afin que les Fumiers qu'on y entaſſe trouvent toûjours un peu d'eau dans le fonds, pour les entretenir humides, ce qui aide beaucoup à les faire pourrir; au lieu que lorſqu'on les met ſur un endroit élevé, ils ſe deſſechent trop, & perdent ainſi tout ce qu'ils ont de ſuc.

Des grands Arbres.

Il eſt neceſſaire auſſi que dans la baſſe-court il y ait quelques grands Arbres, afin que le beſtial aille s'y abrier, ſoit quand il fait trop chaud, ou lorſqu'il tombe de la pluye, ſoit par orage ou autrement.

Du Jardin.

Il ne manque plus à preſent qu'un Jardin, qui ſera derriere la Maiſon, & dans lequel on ira par un veſtibule: Il ſera compoſé, ſi l'on veut, de Parterre, embelli de toute ſorte de Fleurs, de belles Allées de charmes, accompagné d'un grand Potager, d'où l'on tirera une partie de la nourriture pour la Maiſon. On n'oubliera

Digitized by Google

pas au-dessous, d'y dresser un Verger, afin de jouir du plaisir d'avoir beaucoup de Fruits, qui est une douceur bien grande en quelque endroit qu'on puisse les rencontrer. De l'autre côté du Verger se verra la Pepiniere, & la Bâtardiere audessous. Et comme je me reserve à traiter fort amplement de toutes ces choses dans le lieu que je destine dans mon Livre, je n'en diray rien ici davantage; sinon que je presuppose que l'enciente de toute cette Maison sera de bonnes murailles, ou du moins de fortes hayes vives. Voilà enfin la Maison bâtie; il ne reste plus qu'à se loger dedans.

CHAPITRE III.

Des Devoirs en general d'un Pere & d'une Mere de Famille, & premierement de ceux envers Dieu.

COmme tout doit commencer par Dieu, *A Jove Principium*; & que c'est luy qui doit être l'objet de nos premieres pensées, lorsque nous entreprenons quelque chose, il est bien juste par consequent qu'un Pere de Famille, dans le dessein qu'il se veut former, éleve d'abord son esprit à Dieu, soit pour apprendre de luy si c'est sa volonté, soit pour s'y conduire en veritable Chrétien, au cas qu'il l'appelle à cet employ qu'il souhaite embrasser. Aprés de telles reflexions, de se soumettre entierement aux ordres de cet Estre adorable, l'on n'a qu'à écouter sa voix, pour la suivre: & cette voix ne demande de nous, dans quelque état que nous puissions être, sinon que nous rempliſſions nos devoirs.

Ainsi, les Devoirs dont un Pere de Famille doit s'acquitter, sont ceux qui regardent Dieu. Comme tels,

Il observera les Commandemens que Dieu même luy a prescrit, sans que jamais rien l'en puisse distraire.

Il sera inviolable à suivre ce que son Eglise nous ordonne, comme Article de Foy.

Autres Devoirs.

Un veritable Pere de Famille, dans quelque Employ qu'il puisse exercer, & pour profiter des Graces qu'il se sera attirées du Ciel, aprés une observance exacte des Commandemens de Dieu, & ceux de son Eglise, fera les choses que voici.

Premierement, il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée d'obligation de bien élever ses Enfans, s'il a plu au Ciel de luy en donner: faisant reflexion à ce que dit là-dessus Saint Chrysostome, qui assûre que quand un Pere & une Mere auroient d'ailleurs une vertu consommée, & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce Devoir, qui est le plus essentiel de tous, cette pieté & cette vertu ne leur serviroient de rien.

Secondement, de veiller sur leur conduite, en ne leur permettant pas qu'ils frequentent de mauvaises compagnies; ni qu'ils entendent nulle-part des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leur esprit; au contraire leur fournir de bons Livres pour lire; ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de tres-bonnes choses.

En troisiéme lieu, il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutilement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprennent à connoître Dieu & la Religion: on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces Devoirs envers l'un & l'autre; puisque Saint Augustin dit: *Que Dieu demande tout nôtre amour & tout nôtre cœur.*

En-

Digitized by Google

Enfin, comme le bon exemple eſt une puiſſante inſtruction, & qui fait que ce qu'on nous dit, s'imprime avec d'autant plus de feu dans nos eſprits; il eſt donc d'une derniere importance, qu'un Pere de Famille ne faſſe jamais rien devant ſes Enfans, qu'ils ne puiſſent imiter pour la bonne conduite de leur vie: & lors que je parle du Pere de Famille, j'entens que la Mere ne ſera pas moins exempte de ſuivre ces devoirs; ce qui regarde l'un ici, concerne l'autre; c'eſt pourquoy je ne m'étendray pas davantage ſur cet article, ſinon que la femme à qui la conduite des filles eſt commiſe ordinairement, leur fera voir que la pieté eſt une vertu eſſentiellement neceſſaire aux perſonnes de leur ſexe.

Que ce n'eſt que par la pieté civile, que nous comprenons les ſentimens d'affection, que nous ſommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçû des perſonnes qui ont contribué quelque choſe à nôtre bien:

Que la veritable ſageſſe conſiſte dans la droiture du cœur; que le reſte n'eſt que le dehors:

Que le merite eſt preferable à la beauté: Celuy-là eſt une choſe qui ſe ſoûtient toûjours par ſoy-même: au lieu que celle-cy, aprés un petit regne, n'a pour partage que la fragilité; ainſi, qu'on doit beaucoup moins faire de fonds ſur l'un que ſur l'autre:

Que l'égalité & la douceur ſont des qualitez que l'on deſire trouver dans une Fille bien née, & qui fait profeſſion d'eſtre ſage:

Que la galanterie eſt un commerce d'eſprit, où le cœur & les ſens s'intereſſent entierement, par rapport à l'amour, & que par conſequent on doit la fuir comme un écueil dangereux:

Et qu'enfin, l'amour laſcif n'a que de funeſtes effets qui le ſuivent, & que pour nous tromper, ſi nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver à ſes fins, il prend ſouvent l'air & la démarche de la vertu; qu'ainſi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flate pour bleſſer, qui attire pour perdre, & qui careſſe pour nous trahir.

De quelle maniere un Pere de Famille doit traiter ſes Domeſtiques.

Auparavant que de parler des devoirs qui regardent directement l'Oeconomie, je m'expliqueray ſur la maniere avec laquelle un Pere de Famille doit traiter ſes Domeſtiques, lorſqu'il forme le deſſein d'en prendre, pour luy aider à faire valoir ſes Heritages: mais que ce ſoit le moins qu'il s'en pourra charger, le grand train abſorbant le grand gain.

C'eſt un treſor qu'un Valet & qu'une Servante fidele; cela eſt difficile à trouver; c'eſt pourquoy lorſqu'on eſt aſſez heureux d'en poſſeder de tels, on peut bien les garder.

Point trop de familiarité avec eux; cette maniere de les traiter les rend trop inſolens, & bien ſouvent juſqu'à ſe perſuader que vous ne pouvez vous paſſer d'eux.

Pour peu qu'on ſoit content d'un Domeſtique, & principalement d'un Valet Laboureur, qu'on ſe donne bien de garde de le changer: Car il eſt des Terres comme des Enfans, qui n'en valent jamais mieux de changer de Nourrice: Auſſi un Valet qui a connu la nature de la Terre qu'il laboure, la rend plus feconde, qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous Domeſtiques yvrognes, larrons & adonnez à l'impureté, ſeront mis dehors, comme une peſte qui infecte les Maiſons.

Il faut que dans ſon domeſtique, un Pere de Famille vive avec un eſprit de douceur, & que jamais il ne parle à ſes Valets avec injure: cela eſt toûjours meſſeant

à

Digitized by Google

à un honnête Homme; qu'il ſache l'art de s'en faire craindre ſans les maltraiter; & qu'il veille à ce qu'ils s'acquittent de leur devoir de Chrétien.

S'il a à les reprendre, que ce ne ſoit jamais en colere: & pour leur reprocher leurs fautes, qu'il n'uſe jamais de rudeſſe, puiſque cette maniere-là de ſe comporter avec eux, leur donnera plus de confuſion, que d'envie de mieux faire. C'eſt ce qui fait bien ſouvent; qu'un eſprit doux évite les vengeances que la mauvaiſe fortune de ces ames foibles leur inſpire, & qui ne ſouffrent ces ſortes de traitemens que parce que leur ſort ne permet pas qu'ils s'en garentiſſent. Car tel eſt le caractere ordinaire de ces manieres de gens, qui n'ont que des ſentimens lâches & rempans, & qui ne laiſſent pas d'avoir dans le fonds de l'ame l'orgueil, dont la corruption ne permet pas à l'Homme de ſe dépoüiller; ce qui eſt cauſe que ces ames ſerviles ſe croyent toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur preſomption ne s'étouffant jamais ſous le poids de leur neceſſité.

Et comme la plûpart de nos Domeſtiques ſont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'ils ne ſont, un Pere de Famille ſera avec eux d'une grande circonſpection, en ne s'ouvrant devant eux de ce qu'il a deſſein d'entreprendre, que pour en tirer adroitement des lumieres. Je viens preſentement aux Devoirs qui regardent l'Oeconomie de la Campagne, afin qu'un Pere de Famille puiſſe ſortir de ſon entrepriſe à ſon honneur & à ſon profit.

Devoirs eſſentiels d'un Pere de Famille, pour l'Oeconomie de la Campagne.

Ces Devoirs cy-deſſus obſervez avec exactitude, on s'abandonnera à la Providence, qui ne nous délaiſſe jamais dans ce que nous entreprenons en vûe de Dieu. Aprés cela, le Pere de Famille s'étudiera à ſe rendre digne de ſon employ, reflechira s'il a les qualitez neceſſaires pour l'entreprendre, & enfin ſi ſon âge, ſes forces & ſon temperament luy permettent d'en ſupporter toutes les peines qui y ſont attachées.

C'eſt à luy, il eſt vray, de commander; mais il le doit faire comme il faut, s'il veut être bien obeï: ce point dépend de la prudence, qu'il conſultera toûjours avant que de rien dire.

Heureux dans cet exercice, ſi dans les nœuds du Mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épouſé une Femme ſage, & d'une vertu à étudier ſes mœurs, pour s'y conformer: car s'il n'y a de l'intelligence entre le Mari & la Femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je ſuppoſe donc que cela ſoit; le Pere de Famille doit d'abord s'établir un ordre pour le reglement de ſa Maiſon, tant pour ce qui regarde le travail, que pour ce qui concerne la nourriture.

Il aura un Livre Journal, ſur lequel il écrira ſoigneuſement les jours que ſes Domeſtiques ſont entrez chez luy, & ce qu'ils gagnent de gages; Il n'oubliera point d'écrire l'argent à meſure qu'il leur en donnera; cette regle étant un veritable moyen de ne faire tort ni à ſoy-même, ni à ceux qui nous ſervent.

Il ſera d'une exactitude tres-grande à ſe faire payer de ce qui luy ſera legitimement dû.

Son étude principale & toute ſon application, ne conſiſteront qu'à uſer de ménage en toutes choſes; ſans neanmoins tomber dans l'avarice, qui eſt un défaut conſiderable, en quelque ſujet qu'il ſe trouve, & une paſſion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lorſqu'une fois on s'y eſt laiſſé emporter. Ce n'eſt pas qu'il faille répandre ſon bien mal-à-propos; car l'excés d'une profuſion & d'une liberalité déreglée, peut déranger tout un ménage.

Il

Digitized by Google

Il faudra que son esprit s'occupe à se former une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son Domaine, de n'y rien laisser perdre, & de faire argent de tout. Point d'entêtement dans son trafic, & point d'opiniâtreté à vouloir qu'une chose soit d'une maniere toute contraire à la raison.

S'il souhaite être servi comme il faut, il n'aura qu'à payer exactement le salaire de ses Domestiques, & des Ouvriers qu'il employera, & les nourrir selon leur état.

Le veritable Pere de Famille se rendra ingenieux en toutes choses, aura soin de pourvoir aux necessitez de la maison pour ce qui le regarde, laissant à sa Femme à soigner à ce qui luy convient. Il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des Femmes, comme une peste capable de détruire la fortune la mieux établie, & abhorrera le jeu, comme une passion qui écourant tout pour la satisfaire, pervertit l'ordre de toute une Maison, qu'elle scandalise, & qu'elle ruine entierement.

Il fera voir un trait de sa prudence, en proportionnant l'Ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ses Domestiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'avoir des Valets diligens, si luy-même il ne sçait les rendre tels. Il est bien sûr que s'il dort trop tard, ses Domestiques ne se leveront pas trop matin: Au lieu que s'imposant une loy d'être levé le premier, & de les conduire luy-même le plus souvent à l'ouvrage, il aura le plaisir d'avoir des gens qui le serviront à souhait.

Sur tout, il est à propos qu'il sçache un peu de tout, afin que lorsqu'il commande on luy obeïsse, comme à une personne, non seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de se coucher, le Pere de Famille donnera ses ordres à chacun de ses Domestiques, afin que le lendemain il sçache ce qu'il doit faire, & s'y dispose. Et comme l'heure de leur repas doit être reglée diversement suivant les temps; en Hyver, depuis la mi-Octobre jusqu'à la moitié du mois de Fevrier, il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître chacun de ces Domestiques se rende au travail qui luy est destiné; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, qu'ils entreront à la maison pour souper; incontinent aprés quoy chacun d'eux ira soigner le bestial qui est commis à sa garde: & dans ce temps-là, que le Pere de famille ne dedaigne pas en se promenant d'aller voir si ce bestial est pansé comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre, que l'œil du Maître engraisse le cheval; & aprés cet exercice jusqu'à ce qu'il soit temps de s'aller coucher, les Valets & les Servantes pendant ces quatre mois, seront employez à passer le reste de l'aprés-soupé à des ouvrages qu'on leur donnera: Ouvrages, pour sçavoir ménager son temps, qu'on ne doit faire que de nuit, ou que lorsque le temps ne permet pas qu'on puisse travailler dehors; & comme il est des ouvrages qui sont plus necessaires les uns que les autres, tel n'entend rien au ménage des champs, qui pendant la pluye, la nege ou les frimats, ne fait mettre en bon état par ses Valets, tous les instrumens generalement qui sont à l'usage, soit du labourage, soit du jardin; & s'il n'a des outils une bonne provision & toûjours prêts à pouvoir s'en servir, afin que quand les jours sont beaux, on ne consume point son tems inutilement à cet employ. Ces outils & ces instrumens seront soigneusement serrez en un lieu qui sera destiné à cet effet, crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe.

Le mauvais temps aussi est celuy qu'on choisit pour faire curer les Etables, tondre les Hayes, aprés que la pluye est passée, arracher les épines qui nuisent dans

Digitized by Google

les Prez, & enfin pour faire exercer les gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du Pere de famille se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son Domaine ; en prevenant par là les mauvais inconveniens qui en pourroient arriver ; & son esprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de son emploi, que lors qu'on luy verra faire un juste discernement des ouvrages, pour les mettre à execution, & chacun suivant leur ordre, preferant toûjours neanmoins ce qui est utile, à ce qui donne du plaisir.

Quoy que je n'aye parlé encore que du Pere de famille, cependant entre ces devoirs d'Oeconomie que je luy ay attribuez, il ne faut pas pour cela que la femme laisse d'en écouter ceux qui la regardent également pendant l'absence de son mary, & ceux qu'elle peut suivre même lors que son mary est à la maison ; comme par maniere de promenade, de prendre garde à tout ce qui se passe chez elle, crainte que chaque Domestique ne s'acquitte de son devoir avec nonchalance, étant aussi en droit que son mary de les reprendre, s'ils manquoient de se comporter comme il faut : & pour les instructions qui luy sont particulieres, j'en vais faire exprés un Chapitre, mais avant cela j'ay été encore bien-aise de mettre icy un traité de l'Oeconomie de la Campagne qu'on ne sera pas fâché de lire.

L'OECONOMIE DE LA CAMPAGNE, EN VERS,

A DAMON.

Oy, qui que tu sois, qui penses en ton Village,
En parfait Oeconome à conduire un menage,
Si tu veux que tes soins tournent à ton profit,
Aux leçons que voicy soumets tout ton esprit.
Le projet que tu tente est un projet penible.
Mais bon, me vas-tu dire, il n'est rien d'impossible ;
On vainc par les travaux les plus grands embarras,
On vient à bout de tout hors seul que du trépas.
D'accord : & puisqu'enfin tu n'en veux point demordre,
Dans ce que tu feras tiens y toûjours bon ordre.
Que tes soins journaliers qui seront assidus,
Ne rendent point tes pas, ny tes travaux perdus ;
Sur tout dans ta maison qu'en Pere de famille,
Et dehors & dedans ta vigilance brille.
D'abord sondes-toy bien, & vois si tes talens,
Avant de commencer s'accommodent aux champs,
Et si ce que l'on sçait y causer l'abondance
Tombe facilement sous ton intelligence ;
Autrement tu t'y perds, & vois avec chagrin
Tout ce que tu poßede absorbé par ton train.
O ! que dans tels projets seroit un bien extrême,
A qui pourroit d'un soc fendre son champ soy-même !
Ainsi qui sans Servante, ou l'aide d'un Valet,
Verroit au bout du jour son ouvrage complet,
Celuy-là, dis-je, exempt de toute tromperie,
Parmi de grands profits feroit gronder l'envie ;
Mais cela ne se peut à pareils gens que toy.

Ainsi

Digitized by Google

Ainſi donc ſi tu veux embraſſer cet employ,
Viſite tout ſouvent; il n'eſt que l'œil du Maître,
Qui ſçait dans l'art des champs à tout ſe bien connoître.
Des Valets qu'il te faut ſçache faire un bon choix,
A tout ce que tu fais penſe plus d'une fois,
Avecque bien des gens vis dans la méfiance.
Il te faut des troupeaux, en as-tu connoiſſance?
Ou mandiant d'un autre ou l'avis, ou la foy,
Ce qu'il feroit pour luy, l'eſpere tu pour toy?
Abus, & pour le mieux apprens cet art toy-même:
Tu n'en verras que trop qui par un ſoin extrême,
Viendront pour te ſervir; mais c'eſt qu'on ſçait fort bien,
Qu'au ſiecle où nous vivons on ne fait rien pour rien:
Telle engeance n'eſt pas de ſens ſi dépourvuë,
En te ſervant ainſi que d'aller ſans ſa vûë;
Et tel même aujourd'huy prend ce mauvais chemin,
Trompé qu'il eſt toûjours, qu'il s'en repent demain.
Sçache choiſir tes gens, & dans pareille affaire,
Toûjours en tout, par tout tranche du néceſſaire.
Qu'il ne ſoit nul ouvrage, où par fois le beſoin
N'exige de toy-même ou ta main ou ton ſoin,
Ou bien ſi ce travail à tes bras peu ſortable,
Ou crainte bien ſouvent que ſon poids ne t'accable,
Veut qu'un autre que toy le conduiſe à ſa fin.
Prens ſoigneuſement garde au défaut de ta main,
Qu'en y jettant les yeux avec art tu l'ardonne.
Eſt-ce un champ? en temps propre il faut qu'on le façonne,
Pour y cueillir auſſi d'abondantes moiſſons;
Bien inſtruit dans cet art, obſerve les ſaiſons:
Dans des travaux ſouvent que tu ne peux connoître,
Ne vas pas commander quoy que tu ſois le maître;
Tel ouvrage mal fait, & tout en déſarroy,
Ne pourroit qu'apprêter à ſe rire de toy.
Ainſi puiſque tu veux exercer ce ménage,
Conſulte les talens que tu tiens en partage,
Et ſçache que devient malheureux aujourd'huy,
Tel qui s'y fiant trop, ne peut rien ſans autruy.
Il faut à qui veut bien regler ſon Domeſtique,
Comme dans un Etat uſer de politique,
Et la crainte eſt un point à le tenir de court.
Ainſi pour le tromper ſois fertile en détour;
Va, revien, entre, ſors, & toûjours ſois en ſorte,
Pour luy cacher tes pas, qu'une ſecrette porte
Te donne le paſſage où tu voudras aller.
Dans quelqu'art que ce ſoit, dont on veut ſe mêler,
Il eſt de certains jours qu'on peut rendre ordinaires,
Pour vacquer au dehors à ſes autres affaires;
Car rarement voit-on un homme ſans procés,
On en preſſe la fin flaté d'un bon ſuccés.
Mais prens garde toûjours que telle affaire en ville,
Dans le temps que chez toy ton œil eſt ſont utile,

Comme dans la ſemaille, ou bien dans la moiſſon,
Que telle affaire, dis-je, en aucune façon,
Pour long-temps au dehors trop ſouvent ne t'appelle:
Commiſe au gré des eaux ainſi qu'une naßelle,
Quand ſon guide eſt abſent vient rarement au port;
De même une maiſon éprouve un pareil ſort,
Quand ſon Maître au dehors ſe plaît & ne s'applique
Qu'à la laiſſer entiere aux ſoins d'un Domeſtique.
Oüy, l'abſence eſt un mal qui rend vains les talens
De qui croit réüſſir au commerce des champs.
L'homme à qui Dieu donna la raiſon en partage,
De tous les animaux paßa pour le plus ſage;
Et par cet heureux don qu'il tient de ſon auteur,
Se ſentit en naiſſant porté pour la douceur:
Ainſi deviens affable, & jamais en colere
Ne commande aux Valets que ce qu'ils peuvent faire;
Trop d'aigreur les rebute, & ſçache avec le miel,
Que la mouche ſe prend plûtôt qu'avec le fiel.
Ne demande pas d'eux un reſpect trop auſtere;
Que leurs ris quelquefois ayent l'art de te plaire;
Et ſans que tu te rende avec eux familier,
Pourvû parmi ces ris qu'ils n'oſent s'oublier,
Ris de même, & tu peux juſqu'à ce point deſcendre:
Après ſur leur employ fais-toy ſur tout entendre,
Afin que chacun d'eux ſur ſa tâche attentif,
De jour en jour travaille, & ne ſoit point oiſif.
L'eſprit agit toûjours, toûjours il s'inquiete,
Il n'a point de repos ſouvent s'il ne projete;
Et comme en ſes deſſeins pour les conduire à bout,
Quelque ſçavant qu'il ſoit l'homme ne ſçait pas tout,
Ne crains point appellant ta fineſſe à ton aide,
Si tu veux qu'à ſouhait ton projet te ſuccede;
Ne crains point, dis-je, afin d'être par toy ſuivis,
A tes gens ſans t'ouvrir de demander avis.
Tels conſeils bien ſouvent quoy que de cette ſorte,
Du Dedale où l'on eſt nous découvre la porte:
Soignes dans ta maiſon que parmi tes Valets,
En faiſant leur devoir regne toûjours la paix:
Deffens les privautez avecque les Servantes;
Prens garde adroitement qu'elles n'en ſoient contentes.
Tout cela ne vaut rien; car ces ſortes d'eſprits,
Des privautez ſouvent viennent à faire pis,
Puis quand le mal groſſi commence de paroître,
Innocent qu'il en eſt chacun l'impute au Maître;
Ou ſouvent quelquefois, auteur qu'il eſt du fait,
Ce Maître fait ſi bien qu'on l'impute au Valet.
De ce cas arrivé cherches-tu des exemples?
Alidor & Colin peuvent t'en fournir d'amples.
Mais laiſſons ce diſcours & reprenons nôtre art.
Soit proche de Voiſins, ou bien ſoit à l'écart,
Dis-moy, veux-tu paßer tout le cours d'une vie,

Que

Que jamais d'aucun blâme on ne voye ſuivie?
Sois doux, & quel pouvoir que tu te trouve en main,
N'anticipe jamais ſur le droit du prochain.
Cela ſent l'Hobereau qui fait maigre Cuiſine,
Cela tient de ces gens qui toûjours de rapine,
Quelques Bourgeois qu'ils ſoient s'en font un point d'honneur;
Loin ces façons d'agir qui ravalent le cœur.
Mais pour toy qui déſire ainſi paſſer ta vie,
Entend ce point icy qui fait l'Oeconomie:
Oüy, ſouvien-toy qu'il faut te coucher le dernier
Et dans toute Saiſon te lever le premier.
Et ne t'amuſe pas délaiſſant ton ménage,
De courir ſans beſoin aux Fêtes de Village;
Car ce ſont, on le ſçait, des endroits où ſouvent
Une perſonne en vain dépenſe ſon argent.
Ainſi dans ce tracas qui te plait & t'exerce,
Laiſſe-là ce concours, & vacque à ton commerce.
Souvent pour éviter de cheoir en un bourbier,
Le voyageur ſe trace en un champ un ſentier;
C'eſt aſſez une fois qu'on en voye la trace,
Pour faire aprés cela que tout le monde y paſſe.
Aujourd'huy l'homme à pied, l'homme à Cheval demain,
Puis la charette, enfin ce n'eſt plus qu'un chemin.
Qui tout foulé qu'il eſt par trop longue habitude,
Rend le champ inutile, ou le gueret trop rude.
Ne permets donc jamais ainſi que le paſſant
Pour ces raiſons ſe trace un chemin dans ton champ.
Conduire un labourage eſt une grande affaire;
Prens-y garde, il y faut bien plus d'un neceſſaire;
Pour que tout aille bien, compte d'avoir chez toy
Le double des outils que requiert cet employ,
Car s'attendre à l'emprunt au défaut de ſa bourſe,
C'eſt, nettement parlant, une mauvre reſſource.
Un outil en frappant vient-il à ſe caſſer,
Manque d'un autre il faut ſon ouvrage ceſſer
Mais ce n'eſt pas le tout de fournir ſon ménage,
D'inſtrumens dont on ſçait parfaitement l'uſage,
On doit quand on a pris ſoin de les eſſayer,
Avoir pour tous les temps de quoy les employer,
Autrement c'eſt en vain qu'on en fait telle emplete.
Je le repete encore, avant qu'on en achete,
Qu'on regarde toûjours s'il eſt en ſa maiſon,
De quoy les occuper dedans chaque ſaiſon.
Que ton fond le plus ſûr ſoit ſur ta vigilance,
Je te l'ay déja dit, je te le recommence;
Oüy, quand le Soleil monte ou deſcend ſous les eaux,
Soit au retour des champs, ou ſoit que tes troupeaux
Ainſi que de coutume aillent au patturage,
Souviens-toy chaque jour (car c'eſt ton avantage)
Dans ta Cour aſſemblez de les voir & revoir:
Tel au matin va ſain, qui bien ſouvent le ſoir

Digitized by Google

Revient le corps atteint de quelque maladie.
S'il eſt ainſi d'abord que l'on y remedie,
Quand il eſt negligé le mal croît & s'aigrit,
Et tres malaiſement enſuite on le guerit.
Tantôt c'eſt un Taureau, tantôt une Geniſſe,
Qui par un accident demande cet office.
Une épine en leur pied qui vient à ſe ficher,
Avec douleur par fois les contraint de broucher:
Des inſectes auſſi pris ſur l'herbe qu'ils broutent,
Par leur malignité les enflent, les dégoutent.
Enfin tant d'autres maux auſquels ils ſont ſujets,
Preſſent nos ſoins ſur eux à ne dormir jamais.
Attelez au chariot, ou bien à la charuë,
Preſſer par trop les bœufs, voilà ce qui les tuë;
Ménage les afin que bien entretenus,
Tu les voye à pas lents groſſir tes revenus,
Tandis aprés ces bœufs que d'une main robuſte,
Ton Valet en ſillons fend la terre & l'ajuſte.
Mais ſur tout ſeigne bien pour lors que ce Valet,
Façonne comme il faut & fende ce quarré,
Car ne pas être expert en l'art de la charuë,
C'eſt voir perir ſon grain & ſa peine perduë.
MAXIME. *Et tu contens d'apprendre quelle elle eſt?*
Pour être bien ſervy paye bien tes Valets;
Ce renom n'eſt pas peu dans un tel exercice.
Ne vas pas comme Arcas pour prix de leur ſervice,
Menaçant du bâton ces pauvres malheureux,
Sans leur donner un ſol les renvoyer chez eux.
Ha! que ſans doute Arcas eût mieux fait ſes affaires,
S'il n'eût pas de ſes gens detenu les ſalaires:
On ne le verroit pas dans la peine aujourd'huy,
De rencontrer qui veüille aller ſervir chez luy;
Car pour le peindre au vif par un trait de ſatyre,
C'eſt, ouy, c'eſt en un mot un fripon, c'eſt tout dire.
Mais il ne ſuffit pas encor de ces leçons,
Que j'ay ſçû te dicter de diverſes façons.
Le Ciel qui voit ſous luy toutes les choſes naître,
Meut, engendre, nourrit & gouverne chaque eſtre.
Il n'eſt rien icy bas à la terre commis,
Dans ſes productions qui ne luy ſoit ſoumis.
Mais tu ne ſçauras pas ton bien ou tes deſaſtres,
Que tu ne ſçache l'art de lire dans les aſtres.
La nege, les frimats, la pluye ou le beau-temps,
Se preſagent ſur eux, deſſus leurs mouvemens;
Le Soleil nous les montre ainſi que fait la Lune,
Et par une vertu ſublime & non commune,
Ce pere des clartez fait mouvoir les objets
Qui pour naître icy bas luy deviennent ſujets.
Tu vois, ainſi, tu vois de combien d'importance
Il eſt d'eſtre ſçavant dans cette connoiſſance.
Enfin, mon cher Damon, voilà ce qu'au hazard

Ma

Digitized by Google

Ma plume a bien voulu te tracer ſur cet art.
Faſſe le juſte Ciel, revenans de la plaine,
Qu'aux marchez tes troupeaux rendent la bourſe pleine,
Et ſuivant au beſoin pas à pas ces leçons,
Tu puiſſe recueillir d'abondantes moiſſons.

Je m'imagine que voila le Pere de Famille aſſez ſçavant. Il ne reſte plus qu'à donner à la femme certaines inſtructions que voicy, & qu'on ne trouvera pas hors d'œuvre.

Inſtructions pour la Femme du Pere de Famille.

La Femme du Pere de Famille, qui eſt par conſequent la Maîtreſſe de la maiſon, prenant pour elle ce qu'elle ſçaura luy convenir des devoirs preſcrits pour ſon mary, ſera encore inſtruite d'avoir l'œil ſur ſes Servantes, de ſoigner que le dedans de la maiſon qui eſt ordinairement commis à ſa vigilance, ſoit dans un tres-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion, & que la propreté, qu'on peut veritablement apeller la marque d'une ame bien née, y brille par-tout.

Son devoir eſt de ſçavoir tellement manier toutes les danrées que le Pere de Famille aura fait apporter par ſes ſoins dans la maiſon, qu'on ne puiſſe luy rien reprocher en cela de ſon Oeconomie; & de s'appliquer à apprendre les ſubtilitez de ce ménage, ſi d'abord elle les ignore.

Son œil ſur ce qui regarde le beſtial n'eſt pas moins neceſſaire que celuy du Maître.

Son application ſera de rendre ſa baſſe-court abondante, afin de ne point manquer de marchez qu'elle n'y envoye porter, ſuivant la ſaiſon, ou de la volaille, ou de toute autre ſorte de choſe qu'elle en pourra tirer par ſon adreſſe & par ſa vigilance.

Elle ne ſe fiera pas entierement à ſes Servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer paîtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du Maître avec celle qui eſt deſtinée pour les Domeſtiques; ou ſi paîtriſſant ce même pain, elles n'en font point quelques-uns en cachette, pour s'en procurer quelques amis hors de la maiſon.

Elle ne dédaignera pas de manier elle-même ſon laitage, qui ſera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veüille s'y étudier, que ſi une Servante qui ne craindra pas tant qu'elle de le ſalir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact écrit ſur un livre, du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des danrées qu'elle envoyera vendre.

Et de tout ſon linge & de ſon étain elle ſçaura le compte, dont elle chargera ſes Servantes pour luy en répondre, au cas que par leur faute il s'en perdît quelque piece; & enfin veillera ſur tout de telle maniere qu'aucune perte ne luy puiſſe cauſer du déplaiſir dans tout le maniement qu'elle fera de ſon ménage: & aprés toutes ces obligations generalement obſervées, on peut en ſureté entreprendre de faire valoir ſon bien par ſes mains, remplir ſa maiſon de volailles & de beſtial de toutes ſortes, autant qu'on aura dequoy les nourrir & les élever comme je l'enſeigneray; mais auparavant diſons quelle regle on doit apporter à la maiſon, pour y vivre dans une Oeconomie parfaite.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

De la bonne regle qu'on doit apporter à la maiſon, pour y vivre dans une parfaite Oeconomie.

SAns regle, rarement une maiſon ſe ſoutient-elle long-temps, & c'eſt ce qui fait que nous voyons bien ſouvent des perſonnes prendre des peines incroyables pour amaſſer des richeſſes, & donner cependant du nez en terre, faute d'apporter chez eux un certain ordre abſolument neceſſaire au ménage. Car il eſt tres-ſûr qu'on a beau combler une maiſon de biens; tout s'y diſſipe inſenſiblement, ſi l'on ne ſçait les ménager; ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y preſcrire, & ſans laquelle un Pere de Famille travaille inutilement.

Aprés avoir traité des devoirs de ce Pere de Famille, tant envers Dieu, envers ſes enfans, qu'envers ſes Domeſtiques; j'ay jugé qu'il étoit à propos de tracer icy une idée de l'ordre qu'on doit tenir dans une maiſon, pour qu'elle ſoit parfaitement bien reglée.

A proprement parler ce ſoin regarde uniquement la Mere de Famille, comme ayant en ſon pouvoir le maniement de tout ce qui eſt au dedans de la maiſon: l'ordre qu'elle doit y tenir ne conſiſte qu'en deux points; le premier eſt, la nourriture de la maiſon; & le ſecond, la maniere de la diſpenſer: & comme en traitant de l'un, je parleray de l'autre en même temps, je ſuis aſſuré que pour peu qu'en liſant ce Chapitre on y faſſe de reflexion, une perſonne qui tiendra ſon ménage, y trouvera dequoy ſe ſatisfaire.

Du Pain.

Comme le plus neceſſaire de tous les alimens, je traiteray premierement du Pain, préſuppoſant que le Pere & la Mere de Famille ont garny leur maiſon de toutes ſortes de proviſions.

On en fera de deux ſortes, dont l'un ſera pour le Maître du logis, & l'autre pour ſes Domeſtiques.

Le premier ſera de froment pur, ſi le ſouhaite ainſi le Pere de Famille; ou ſi par un ménage il n'en veut manger que de meteil, cela dépendra de luy; cependant ce Pain ſera toûjours diſtingué par ſa blancheur & par ſa bonté, de celuy des Valets.

De la maniere de faire du Pain.

Pour parvenir à faire du Pain, il eſt non-ſeulement neceſſaire d'avoir de bon bled, mais il faut encore que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Des Bleds.

A l'égard des Bleds, le Froment eſt toûjours le meilleur; le Meteil vient aprés, puis le Seigle, & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Poids, ou de la Veſſe. Ces trois derniers grains ne ſervent qu'à faire du Pain pour les pauvres gens. Je ne dis rien icy de la differente eſpece des fromens, chacun en uſera tel qu'il les recueillera.

Plus le Bled eſt vieux plus il profite; c'eſt pourquoy on fera toûjours en ſorte d'en

Digitized by Google

d'en avoir d'année à autre ſa proviſion, pour en manger trois ou quatre mois aprés que le nouveau eſt recueilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux; & comme on ne diſpute point des goûts, je ne prendray le parti ny de l'un ny de l'autre, mais je diray ſeulement à l'avantage du dernier, qu'il eſt plus ſain & plus profitable que le premier; plus ſain, à cauſe que le bled nouveau étant encore rempli de certains eſprits de chaleur, & d'une certaine humidité qui eſt comme un excrément qu'il faut qu'il jette peu de temps aprés qu'il eſt dans la grange, ces eſprits & cette humidité ne le rendant pas purifié, qu'auparavant ils n'en ſoient évaporez; ce bled, dis-je, par ces raiſons, ne ſçauroit produire du pain ſi ſalutaire au corps que le bled vieux; & ce que je dis-là n'eſt que trop vray, outre que nous voyons tous les ans que le bled ſuë, lors qu'il eſt entaſſé dans la grange; & crainte qu'il ne s'échauffe, que, lit par lit, on arroſe les gerbes d'eau: il eſt auſſi plus profitable, par la raiſon que le vieux étant plus ſec que le nouveau, il s'attache beaucoup moins aux meules de moulin qui le broyent, & par conſéquent en rapporte plus de farine.

Du Moulin.

On ne ſçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un Moulin, & lors qu'on vouloit faire de la farine on prenoit le bled qu'on broyoit dans un mortier, & ce travail étoit ſi pénible, qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient coutume de tromper leurs maîtres; mais ayant depuis trouvé l'invention des Moulins, on s'eſt défait de cette premiere maniere de moudre le bled, pour mettre la ſeconde en uſage.

Ferra molit molitor, vel piſa, vel hordea tundit,
Dum rota ſpumantes ingemit inter aquas.
Sed veteres collecta pila frumenta terebant,
Quando lateret adhuc ars operoſa mola.
Hac etiam ſervum pœna mulctare ſolebant,
Qui Domini dextram fallere ſuetus erat.
Scilicet ut vinclis, & compede vinctus onuſta
Pinſent, aut moleret pulverulentus ador.

C'eſt pourquoy ayant choiſi le bled dont on ſouhaite faire de la farine, on ſongera à le mener au Moulin: il n'importe que ce ſoit à eau, ou à vent, mais pour la meilleure farine, on prendra celuy qui moudra le plus promtement; & ſi l'on en demande la raiſon, je diray que c'eſt que broyant le bled, il en moud moins le ſon, & en rend ainſi la farine plus rafinée, ce qui ne peut que cela ne faſſe de bon Pain, ſur tout lors que cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a des Païs où l'on ne blute point la farine, en telle ſorte qu'avec le ſon elle ſort ainſi peſle-meſle de deſſous les meules: pour lors quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toûjours pour la paſſer ſe ſervir de tamis, qui ſont plus ou moins fins qu'on les deſire; les uns tamiſent cette farine tres-finement, & c'eſt celle-là dont ils ſe ſervent pour compoſer leur pain, puis du ſon qui en reſte, ils le paſſent une ſeconde fois dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune qu'ils meſlent parmi celle des Domeſtiques.

D'autres plus ménagers, paſſent cette farine qui vient ainſi du Moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dons ils en font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, contens, ſeulement, de ſçavoir que c'eſt du froment qu'ils ont fait moudre, & en deſtinent directement le ſon pour la nourriture des animaux.

Les Moulins où l'on applique les bluteaux ſont plus commodes, d'autant qu'ils é-

Digitized by Google

pargnent la peine de paſſer la farine par le tamis, étant au choix de prendre un bluteau auſſi fin & auſſi gros qu'il plaiſt à celle qui a ſoin de faire moudre le bled.

Cependant, quoy que j'aye dit que le Moulin qui moud le plus promtement ſoit celuy qui faſſe la meilleure farine, toutefois ce n'eſt pas celuy qui tire le plus au ménage: Ce choix du Moulin ne ſera donc pour faire de la farine que pour le Maître; mais comme aprés que le bled du Maître a été moulu à un Moulin qui marche avec précipitation, on ne veut pas aller à un autre qui moudra plus lentement pour y avoir de la farine pour les Valets, on peut, ce me ſemble, prendre un expédient dans cette conjoncture, qui eſt que le deſſein qu'on s'eſt propoſé icy, n'étant que de tendre au ménage, il vaut mieux choiſir pour toute la maiſon un Moulin qui aille lentement, que de mener ſon bled à un autre qui ſera plus promt, parce que celuy qui moud lentement, moud une partie du ſon, qui paſſant par un bluteau ou un tamis comirum, au cas que le bled ait été moulu ſans bluteau, rend de la farine propre à faire le pain des Domeſtiques: mais ce Moulin, dira-t-on, ne rend pas de ſi bonne farine que le précédent.

Il eſt vray, mais quand je traite du ménage, je ne parle point de trop de délicateſſe; joint à cela qu'un bluteau fin donne d'aſſez bonne farine dans ces Moulins lents, pour faire de très-bon pain: & pour ces raiſons, je conſeille donc, à tous bons ménagers de faire choix d'un Moulin qui travaille avec lenteur, & d'y envoyer pour les Valets le plus petit bled de la maiſon.

Avertiſſez, ſur tout, vos Servantes de ne point moudre dans un Moulin rebatu de nouveau, deux inconveniens en arrivent; le premier, que vôtre farine ſort d'entre les meules toûjours pleine de gravier, ce qui eſt fort deſagréable ſous les dents lors qu'on en mange du pain; le ſecond, que ce Moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que la pointe du marteau avec lequel on a rebatu les meules, y laiſſe d'abord: c'eſt pourquoy il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets, ou meſures de bled de moulues:

L'Oeconomie en ce point veut, ſi on le peut, lors que le Moulin, ſur tout, eſt en bon train, qu'on y mette autant de bled que toute une maiſon en peut conſommer pendant quatre mois. Car la farine vieille fait beaucoup plus de profit que celle qui eſt moulue nouvellement. Il eſt facile de la conſerver, & voicy comment.

De la maniere de bien conſerver la Farine.

Lors qu'on voudra faire moudre du bled pour avoir de la farine de garde, on choiſira celuy qui ſera le plus ſec.

Cette farine ainſi moulue, on la mettra dans une huche, ou dans des vaiſſeaux, & le lieu où on les poſera ſera ſec; ſur tout qu'on ſoigne que cette huche, ou ces vaiſſeaux ſoient bien fermez, crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque choſe de mal-propre.

Si c'eſt en Eſté qu'on veüille conſerver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne ſoit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui ſoit frais; ſi c'eſt en Hyver, la boulangerie ſuffira pour la garder.

Enfin, il ſera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air paſſant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Des eaux pour faire le Pain.

Pour les eaux, les plus légeres ſont toûjours les meilleures pour le pain: il ſeroit

Digitized by Google

roit à souhaiter qu'on eût par-tout de celle de Goneſſe, mais cela ne ſe peut; c'eſt pourquoy il faut ſe ſervir de celle que les lieux où nous ſommes nous fourniſſent.

Les plus légeres ſont ordinairement celles des Puits, ou des Fontaines, & ſont ainſi les meilleures pour faire le Pain; celles des rivieres ayant toûjours quelque choſe de groſſier.

Du Four.

Bien qu'au ſecond Chapitre de ce Livre, page 5. j'aye parlé du lieu où le Four devra être placé, & de quelques circonſtances qu'il y falloit obſerver; cependant outre cela, on prendra encore garde qu'il ſoit étroit d'entrée, bas de chapelle (qui eſt la voûte) & qu'il ſoit échauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur pénétre dans le mur. Il faut ſouvent ôter les cendres de deſſus l'âtre, qui vaut mieux, dit-on, quand il eſt fait de terre franche, que lors qu'il eſt pavé ou carrelé.

De la façon de faire du Pain Bourgeois.

C'eſt en ce point icy où ſe connoît l'adreſſe de la Mere de Famille, ſoit en faiſant le Pain elle-même, ſoit en luy faiſant donner la veritable façon pour être bon. Son œil y eſt fort neceſſaire, pour les raiſons que j'ay dites, lors que j'ay parlé de ce qu'elle devoit faire pour ce qui regardoit l'Oeconomie de la Campagne: & ſi elle ignore ce que c'eſt que de faire du Pain, elle n'a qu'à lire ce qui ſuit, & elle l'apprendra.

Dans nôtre Maiſon de Campagne on paîtrira donc, de deux ſortes de Pain; l'un pour le Maître & la Maîtreſſe, & l'autre pour les Domeſtiques.

Celuy du Maître ſera d'autant meilleur, que plus la farine ſera pure de froment, & ſe façonnera ainſi. Vous prendrez à peu-prés la ſixiéme partie de la farine dont vous voudrez faire du Pain, que vous mettrez en levain.

Du Levain.

Pour le détremper, ſi c'eſt en Hyver, vous luy donnerez l'eau la plus chaude que vous la pourrez ſouffrir à la main; & ſi c'eſt en Eſté, il ſuffira qu'elle ſoit un peu tiéde; & ainſi à proportion dans les deux autres Saiſons.

Cela fait, vous prendrez ce Levain, que vous garentirez d'avoir froid en quelque Saiſon que ce ſoit; car s'il venoit à ſe refroidir, vous vous trouveriez trompé dans l'effet que vous en attendriez, & au lieu de vous rendre un Pain léger, il vous en donneroit un qui ſeroit maſſif & fort peſant.

De la Pâte.

Le lendemain dés le matin, vous prendrez vôtre Levain, que vous détremperez tout doucement avec vôtre farine dont vous ferez la Pâte, que vous paîtrirez fort molle, pour faire que vôtre Pain ſoit léger, & par conſéquent plus agréable à manger.

Vôtre Pâte étant bien paîtrie, vous la mettrez dans des jattes, & vous y enfoncerez vôtre poing juſques au fonds en deux ou trois endroits, & la couvrirez de quelque bonne couverture, pour la mieux faire revenir.

Au bout de quelque temps (moins en Eſté, & plus en Hyver) vous regarderez

Digitized by Google

à vôtre Pâte; & lors que vous verrez que ces trous que vous y avez fait avec vôtre poing ſeront bouchez, ce ſera une marque que vôtre Pâte ſera aſſez revenuë.

De la maniere de chauffer le Four.

Trouvant vôtre Pâte en cet état, vous commencerez de ſonger à faire chauffer vôtre Four, avec quelque chauffaille que vous puiſſiez avoir; ce n'eſt pas que les éclats de bois ſec ſont beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots préferables à tant d'autres bois dont on ſe ſert pour chauffer le Four. Juſques-là même qu'il y en a qui employent pour cet effet, de la bruyere, ou de la paille: Je ne blâme en cela perſonne, chacun ſe comportant à l'égard de cette chauffaille, ainſi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chauffant ce Four de ne point brûler ſon bois par-tout en même-temps, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lors qu'on voudra ſçavoir ſi le four eſt chaud, on n'aura qu'à froter un bâton contre la voûte ou contre l'âtre; & lors qu'on s'appercevra qu'il fera de petites étincelles, ce ſera un indice qu'il ſera chaud, & pour lors on ceſſera de le chauffer; aprés quoy on ôtera les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à une rive prés la bouche du Four, qu'on nettoyera avec la patoüille, qui ſera faite de vieux linge, & qu'on moüillera dans l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en ſervir; aprés cela on bouchera ce Four un peu de temps, pour luy laiſſer abatre ſa chaleur, qui ſans doute, noirciroit le pain, ſi on l'y enfournoit incontinent; & lors qu'on juge à-propos que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre ce Four pour y enfourner le pain le plus promtement qu'il eſt poſſible.

Comme il faut enfourner le Pain.

On prend premierement la pêle du Four, qui eſt toûjours tenuë fort proprement, puis on met ſon Pain deſſus pour l'enfourner; qu'on obſerve de commencer toûjours par les plus gros Pains, dont on garnit le fonds & les rives du Four, gardant toûjours le milieu pour y placer le petit Pain, qui eſt celuy du Maître; & c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du temps auquel on doit tirer le Pain du Four.

Aprés qu'on aura enfourné le Pain, on ſoignera de bien boucher le Four, & d'en étouper la bouche avec des linges moüillez, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe; deux bonnes heures & demie aprés, qui eſt environ le temps néceſſaire pour cuire le Pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par deſſous, en le frapant du bout des doigts; & s'il réſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera temps de le tirer; ſinon on le laiſſera encore quelque peu de temps, juſqu'à ce qu'on reconnoiſſe qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros Pain, il ne faudra pas ſonger de le tirer du Four qu'aprés quatre heures de temps qu'il aura été enfourné, en reconnoiſſant s'il eſt cuit de la même maniere que je l'ay fait obſerver pour le Pain bourgeois, car ſans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de Pain a toûjours quelque choſe de déſagréable; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût. Ce n'eſt pas qu'à force de faire du Pain l'experience ne nous rende toûjours aſſez ſçavans dans cet art.

Aprés

Digitized by Google

Aprés donc que le Pain eſt bien cuit, on le tire du Four, puis on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte en ſe refroidiſſant. Comme, par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'ôte pas la cendre en chauffant le Four, on range ce Pain, mettant le deſſus deſſous; au lieu que s'il eſt également bien cuit, on l'appuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

OBSERVATION.

Le Pain cuit ainſi comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de dire, on obſervera de ne le point enfermer, qu'il ne ſoit auparavant refroidi.

La chaleur de ce Pain étant paſſée tout-à fait, on l'enfermera dans une huche, ſoignant toûjours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'etant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout; & non pas faire comme bien des gens, qui le laiſſent indifferemment ſur une table d'une Boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lors qu'il eſt enfermé à propos; car ou il y ſeche par-trop en Eſté, ou en Hyver il y eſt trop ſuſceptible de gelée. On ſoignera auſſi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle ſera ce Pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher ce Pain de moiſir.

Remarques ſur le gros Pain.

A l'égard du levain pour le gros Pain, il n'y a rien à obſerver davantage que ce que j'ay dit cy-deſſus; mais pour la Pâte, c'eſt autre choſe. Celle du Pain bourgeois veut être paîtrie molle; mais celle-cy demande qu'on la paîtriſſe ferme, comme étant celle qui regarde directement le ménage; c'eſt ce qui fait qu'en le paîtriſſant on a ſoin de la bien braſſer; & lors qu'elle eſt dans l'état où on la ſouhaite, c'eſt-à-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au Pain bourgeois, ce qui luy ſert d'une même marque pour connoître ſi la pâte en eſt aſſez revenuë: cela étant, & le four chaud comme il faut, on diviſe cette pâte par Pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faiſant en ſorte qu'ils ne ſe baiſent point l'un l'autre, aprés quoy on l'enfourne, comme je viens de m'en expliquer.

Tiré hors du four, & ſerré avec toutes les formalitez requiſes, on ne touchera point à ce Pain qu'il ne ſoit raſſis depuis long-temps; car la veritable Oeconomie veut, qu'on ait toûjours une demi-fournée de Pain vieux, quand on en fait de nouveau: ce vieux mangé, on prendra prémierement du nouveau, toûjours ceux qui ſeront les plus mal-faits, & les moins cuits; car les plus cuits ſe raſſoupliſſent avec le temps. Voila ce que j'ay crû devoir dire ſur le Pain, qui eſt la prémiere proviſion qu'on doit avoir à la maiſon.

De la Boite pour la Maiſon.

On ne mange point qu'on ne boive; c'eſt ce qui fait que pour établir un ordre qui ſoit juſte, dans ce que je me ſuis formé le deſſein de diécrire l'Oeconomie des champs, j'ay jugé à propos que le vin, ou quelqu'autre ſorte de boiſſon que ce ſoit, devoit avoir icy rang aprés le Pain; quoy que de ces ſortes de boiſſons, on ne ſçauroit donner aucunes regles certaines pour le ménage, une partie des hommes vivans à la Campagne dans un Païs où il n'y a point de vin, & d'autres paſſant leurs jours dans des climats qui y abondent.

Je diray donc; où il y a des vignes, & ſuivant les conventions faites avec vos Va-

Digitized by Google

lets, qui seront à l'égard du vin toûjours faites selon le plus ou le moins que les années en auront produit, & suivant qu'il sera plus ou moins cher, que ce vin, tel qu'il soit, doit toûjours être mis sous clef, & qu'il n'y a que le Maître ou la Maîtresse qui la doivent avoir pour aller à la cave eux-mêmes, s'il se peut, ou pour y envoyer une personne dont la fidelité en cela leur soit beaucoup connuë.

Il y aura dans la cave deux tonneaux en perce; l'un sera du vin pour le Maître, & l'autre sera de la boisson pour les Valets.

Le Maître, comme tel, boira le sien tant bon, & autant qu'il luy plaira; mais pour la boisson des Valets elle sera ainsi ménagée.

Aux repas ausquels vous serez convenus d'en donner à vos Valets une telle quantité, vous aurez soin d'avoir des mesures exprés qui ne tiendront pas davantage, que vous leur ferez remplir de leur boisson ordinaire; & de temps-en-tems, pour éprouver si celle qui a la charge du vin, & en qui vous avez quelque confiance, ne vous trompe point, en prenant le vin du Maître pour le donner aux Valets, adroitement, & sans que personne s'en aperçoive, vous en goûterez & jugerez par-là de la fidelité de vôtre sommeliere.

Ce n'est point dans ce Chapitre icy que je parleray de la maniere de composer le vin pour les Valets, en ayant discouru au long dans le traité des vins en géneral, auquel il faut avoir recours; mais je ne veux apprendre icy seulement, que la maniere de le sçavoir distribuer conformément à l'Oeconomie dont je traite.

Cette observation n'est pas moins nécessaire que tout le reste, car l'article du vin, quelque petit qu'il soit, n'est pas un des moindres articles du ménage.

Dans les Païs où il n'y croît point de vin, & où l'on ne promet aux Valets, ou que de la biere ou du cidre; cette régle de donner ainsi régulierement la portion de la boisson aux Valets, n'y sera pas moins observée, comme devant être une régle génerale pour toutes les personnes qui se font un plaisir de vivre dans la veritable Oeconomie.

Des differentes Chairs dont on peut faire provision dans le Ménage.

C'est le moyen de ne pas mourir de faim, que d'avoir en tout temps chez soy du Pain, du Vin & de la Viande, & sçavoir l'art de se les donner, & le secret de n'en point manquer pendant toute l'année, n'est pas une chose de peu de conséquence. Sans ces provisions un ménage est toûjours à sec; ainsi qu'on n'en manque point, si l'on peut: A l'égard des Chairs qui peuvent se conserver salées, il y en a trois; sçavoir, le Porc, le Bœuf & la Chevre: je vay commencer par le Porc, qui est celuy de ces trois animaux qui se sale le plus ordinairement.

Du Porc.

Je suppose qu'on ait chez soy un ou deux Porcs, assez gros & gras pour être tuez. Ces animaux étant égorgez, on les pose à bas sur des buches, puis on les couvre de paille qu'on allume pour brûler leur soye; les uns les lavent lors que ces soyes sont brûlées, & les autres râtissent leur peau seulement avec des coûteaux.

L'une & l'autre de ces manieres d'agir étant très-bonne, il est de certains Païs où on le pele dans de l'eau boüillante; cela est encore égal, à la difference neanmoins que celuy qu'on lave a la chair plus blanche, au lieu que celuy qui est brûlé l'a plus ferme, & plus succulente.

Le Porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang, partie à faire du boudin, partie des andoüilles, ou des fauciſſes; aprés cela, lors qu'on en a un peu laissé évaporer la plus grande humidité du dehors, on le coupe en morceaux pour le

Digitized by Google

le saler; & si on laisse passer cette grande humidité, c'est afin que la vertu du sel ne se dissipe point dans d'autre matiere que dans la chair du Porc; au lieu que rencontrant trop d'humide, cette vertu étant obligée de s'y attacher, s'amoindrit, & par conséquent rend cette chair bien moins salée, & beaucoup moins agréable.

De la maniere de saler le Porc, & d'un petit avis sur le Saloir.

Auparavant que de saler le Porc, je m'imagine qu'on a son Saloir tout prêt, entouré de bons cercles, bien accommodé, en telle sorte que la saumure ne puisse s'y perdre, muni d'un bon couvercle fermant à clef, & qui joindra si bien dessus, que la chair qu'il y tiendra renfermée ne s'évente point. Cela étant ainsi, & pour donner un goût plus exquis à la chair, avant que de la saler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thin, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frotant bien-fort de tous côtez: cela fait, on laissera un peu hâler ce Saloir, tandis qu'on prendra une brique qu'on fera rougir au feu; cette brique étant rouge, sera mise dans le fond du Saloir, sur une autre brique qui sera froide, ou sur une pierre, il n'importe; & sur cette brique rouge, seront jettées deux muscades qu'on aura rapées; cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'on se donnera bien de garde de laisser évaporer; c'est pourquoy, aussi-tôt ces muscades répandües sur cette brique, on fermera le saloir de son couvercle, qu'on étouffera même de telle maniere, que cette fumée ne puisse sortir de ce Saloir, par quelqu'endroit que ce soit. Cette exhalaison qu'on y tient renfermée environ une heure, a le temps que tout ce qu'elle a de parties les plus subtiles, passe à travers les pores de ce bois, tandis que ce qu'il a de plus grossier s'y attache de telle maniere, que la chair qu'on y sale peu de temps aprés, en prend tout le goût.

Une heure donc, aprés qu'on a ainsi parfumé ce Saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. Ayant d'abord garni le fond de ce Saloir, de sel autant qu'on juge à propos y en avoir dû mettre, mais toûjours plus que moins; on commence à y étendre le lard, dont on fait un premier lit; sur ce lit, sur lequel on jette encore du sel, on y en fait encore un autre de lard, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus; ensuite, viennent les jambons, puis les autres piéces qui sont les plus en chair, dont on fait toûjours des lits successivement, de la largeur du Saloir, n'oubliant pas de saler chaque lit de telle maniere qu'il n'y ait pas une piéce qui ne s'en ressente comme il faut. Enfin, sur ces piéces de chair on y place les eschignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des piéces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le Porc soit salé.

Le tout ainsi arrangé, on couvre ce Saloir de son couvercle, qui enfermera si bien cette chair, qu'il ne luy laissera aucun jour par où elle puisse prendre de l'évent; ce Saloir sera aussi toûjours mis dans un lieu frais; la fraîcheur étant une chose qui luy convient tres-bien.

On gardera ainsi ce Saloir quinze jours, sans l'ouvrir, afin que donnant le temps à la chair d'y prendre sel, on le puisse ouvrir sans y causer du dommage, à cause de l'évent dont cette chair ne sera plus alors tant susceptible.

Aprés cela, c'est l'Oeconomie de la Mere de Famille d'user de ce salé comme bon luy semble.

Il y en a qui parmi ce sel qu'on a toujours soin d'écraser avant que de l'épancher sur le Porc, il y en a, dis-je, qui y mêlent du poivre, croyant par là donner un certain relief à leur salé; mais ils se trompent; ce poivre ne servant qu'à le faire jaunir, & par conséquent à luy faire prendre un goût fort desagréable.

Digitized by Google

REMARQUES.

J'ay remarqué qu'en certains Païs, un mois aprés avoir ſalé leur Cochon, on en léve toutes les piéces du Saloir, qu'on attache à des perches qui ſont miſes de travers, en dedans la cheminée, quatre doigts ſeulement plus haut que le manteau de cette cheminée, afin d'y faire parfumer la chair; & à meſure qu'on en a beſoin, on en détache de ces perches autant qu'on en ſouhaite, lavant à la verité ce ſalé, qui le plus ſouvent eſt plein de ſuye, auparavant que de le mettre au pot.

Cette remarque que je fais, étoit en ces Païs où l'on mange du ſel blanc; & comme cette ſorte de ſalé ne chatoüille pas tant le goût, que celuy qu'on laiſſe toûjours baigner dans la ſaumure, & qu'on prend ainſi dans le Saloir lors qu'on en a beſoin, & qui ne ſe gâte jamais en cet état; à la verité, je voulus rafiner ſur les habitans de ce Païs, mais j'y fus trompé, car mon ſalé ne fut pas tenu renfermé deux mois, qu'il commença de ſe gâter, & qu'il fallut pour en éviter la perte, entiere que je le pendiſſe au plus vîte à la cheminée, comme les autres.

Je m'étudiay d'en apprendre la raiſon, me perſuadant que, ſel pour ſel, c'étoit tout-un; cependant il n'étoit pas vray, car je m'apperçûs bien par-là des qualitez du ſel ordinaire, diférentes de celles du ſel blanc; celuy-cy n'ayant pas comme celuy-la, cette acrimonie qui a la vertu de tenir long-temps incorruptibles les chairs ſur leſquelles on le répand; c'eſt ce qui fait qu'il me fallut céder à l'uſage du Païs.

Mais en France où l'on mange du ſel de Gabelle, je m'étonne qu'en bien des lieux on en agiſſe de cette maniere; il faut qu'on ſoit bien ennemy du bon goût; car à dire vray, cette maniere de parfumer n'eſt propre que pour les jambons.

Du Lard.

Voicy de petites circonſtances que j'ay jugé neceſſaire d'inſerer icy, & qui regardent le Lard. Aprés donc, qu'on a mangé tout le ſalé qui étoit deſſus, on léve du Saloir ce Lard, qui ayant toûjours baigné dans la ſaumure, eſt ſalé comme il faut, & ſuffiſamment pour ſe garentir de ſe corrompre, lors qu'on le veut garder pendu au plancher, pour la proviſion de la maiſon.

J'entens auſſi que cette proviſion ne manque pas; & qu'on n'attende jamais à avoir du Lard nouveau, que lors que le vieux eſt fini. Cette maxime eſt contraire au bon ménage; car avec du Lard on prépare aux Domeſtiques une infinité de ragoûts differens & qui ſe font à peu de frais.

OBSERVATIONS.

Qu'on obſerve ſur tout, de ne jamais ſaler du Porc dans un Saloir où l'on aura ſalé du Bœuf, car ſans-doute la chair du Porc s'y empuantit aprés.

Il faut toûjours ſaler, plus que moins, la chair de Porc, ayant je ne ſçay quoy de particulier, de ne prendre jamais plus de ſel qu'il ne luy en faut; & l'on ne s'étonnera pas quelquefois, ſi le Lard mis hors du Saloir devient jaune, c'eſt manque d'avoir eu aſſez de ſel.

Loin du Saloir, ces femmes ou ces filles, qui dans leurs ſemaines de corruption ſont capables de le gâter entierement par leur haleine; nous en voyons tous les jours des exemples.

Du Sain.

La prudence d'une bonne ménagere, eſt de ne ſe laiſſer jamais dégarnie de pro-

vi-

Digitized by Google

visions; le Pain, le Vin & le Saloir, tout cela eſt bon; mais le Sain doux, dont on ſe ſert à mille choſes dans le ménage, n'y eſt pas moins néceſſaire; on en fait des ragoûts & beignets, on en pâtiſſe, & il eſt même d'un grand ſecours pour bien des maux, ou qui nous arrivent, ou qui ſurviennent aux animaux; & voicy comme on le fait.

On prend toute la graiſſe du Porc qu'on a tué, aprés qu'on en a fourni le boudin de ce qu'on a jugé à propos. On la met en petits morceaux, puis on l'ajuſte dans une poële qu'on poſe aprés ſur un feu clair pour la faire fondre; tandis qu'elle eſt ſur ce feu, on la preſſe avec une écumoire, afin de tirer des cartilages auſquels cette graiſſe eſt attachée, le plus de Sain qu'il eſt poſſible.

Cette peine qu'on prend dure juſqu'à ce que l'on voye que ce Sain ſoit parfaitement cuit, ce qui ſe reconnoît facilement lors que la couleur en eſt tranſparente, & tirant ſur le jaune.

Si-tôt qu'on le remarque ainſi, on le tire de deſſus le feu, puis on prend l'écumoire, avec laquelle on ſepare d'avec le Sain, ces cartilages qui ſont dedans, & qui ſont tout ſecs, à force d'avoir rendu par le moyen du feu la graiſſe qui les entouroit; aprés cette obſervation, on jette ce Sain dans des pots de terre plombez.

Sur ce Sain, avant qu'il ſoit refroidi, on répand du ſel bien écraſé, ce qui le conſerve long temps ſans ſe corrompre; & étant ainſi bien préparé, on le voit s'affermir, & demeurer fort blanc toute l'année.

De la Saumure.

Quand on a tiré du Saloir toute la chair qui y étoit, il y reſte la Saumure, qu'une bonne ménagere ne laiſſe jamais perdre.

Ou elle la fera ſervir pour en ſaler tous les jours la ſoupe de ſes Domeſtiques, (j'entens les jours qu'on mange gras) ou elle l'employera une ſeconde fois à ſaler d'autre chair qu'on voudra manger promtement; & pour la précaution qu'on doit y prendre, c'eſt de faire boüillir dans de l'eau de fontaine cette Saumure, ſoignant toûjours à l'écumer pour en tirer les ordures: on la tiendra ainſi ſur le feu, juſqu'à ce qu'on remarque qu'elle ſoit claire, & qu'elle faſſe l'huile: cela étant, on l'ôtera de deſſus le feu, puis on la mettra refroidir dans une terrine plombée. C'eſt de cette maniere qu'on pourra s'en ſervir pour ſaler une ſeconde fois de la chair, pourvû neanmoins que ce ne ſoit pas pour garder bien du temps.

AVERTISSEMENT.

Comme c'eſt ordinairement vers Noël qu'on tuë les Porcs, & que depuis ce temps-là juſqu'à l'autre Noël d'aprés, il y a un long intervalle de temps, & que dans une maiſon où l'on eſt obligé tous les jours de nourrir bien du monde, quelque gros Cochon qu'on y puiſſe tuër, il ne ſoit pas ſuffiſant pour aller juſqu'au bout de l'année, quelles meſures faut-il prendre lors, afin de n'en point manquer? Elles ne ſont point difficiles; il n'y a, vers le mois d'Octobre, qui eſt environ le temps que le ſalé vient à manquer, qu'à faire choix de quelques jeunes Cochons, capables de fournir la maiſon de ſalé, juſques vers Noël ſuivant, qui eſt la ſaiſon qu'on a coûtume d'en ſaler; & jettant ſes coups de cette maniere, on ne ſera jamais au dépourvû de cette chair.

Du Bœuf.

Je ſuis icy d'un avis contraire à bien des gens qui ont écrit du ménage des

Digitized by Google

Champs, qui prétendent qu'outre la provision du salé, l'Oeconomie veut encore qu'on tuë un Bœuf, ou une Vache pour saler.

Je présuppose bien que ces gens entendent que ce soit dans une maison où il y ait beaucoup de monde à nourrir; d'accord, mais ces gens-là, ont ils examiné que plus il y a de viande, plus on en mange? L'on me va d'abord dire que cela dépend de la Mere de Famille, de n'en donner qu'autant qu'elle voudra; il est vray, mais dans la victime qu'on a fait d'un bœuf, quelque remplie que puisse être une maison de Campagne, combien y a-t-il de choses qu'on est obligé d'y manger promtement, & par conséquent beaucoup; car à moins que ce ne soit ou dans quelque Communauté, ou dans quelque maison de Gentilhomme, je ne sçaurois approuver cela: encore dans une Communauté on le fait, il est vray, par un certain ménage qui n'est pas si resserré que doit être celuy de la Campagne, puisque l'une neglige bien des choses, dont l'autre feroit fort bien son profit. Si c'est chez un Gentilhomme qui méne grand train, combien voit on de la chair d'un tel Bœuf prodiguée sans raison, à moins qu'il n'y ait là-dedans un Oeconome d'une vigilance & d'une fidelité consommée, ce qui est fort rare? C'est pourquoy, sans s'amuser à tuër ny Bœuf, ny Vache, il vaut mieux de l'argent qu'on tire des denrées de la basse-cour, & qu'on envoye vendre au marché, il vaut mieux, dis-je, de cet argent acheter du Bœuf à la Boucherie, pour le saler; joint à cela qu'il y a des Bouchers à la Campagne qui le donnent à fort juste prix.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler.

Toutes piéces de Bœuf ne sont pas également propres à saler; les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne seront point ainsi assaisonnés; mais quand on veut faire ce ménage, sur tout lors qu'à la Campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon marché, on choisira de la cuisse, dont on se fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un Saloir qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines, ou dans ce Saloir.

Pour la maniere de le saler, elle est toute semblable à celle du Porc, sinon qu'on se gardera bien de n'y pas mettre trop de sel; different en cela du Porc qui n'en prend jamais plus qu'il ne luy en faut, au lieu que le Bœuf s'en laisse pénétrer de quelle quantité qu'on luy en puisse donner.

Tel Bœuf salé ne doit pas durer plus de quinze jours dans le Saloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains Païs, où en effet on en sale beaucoup, & au bout de ce temps on le tire du Saloir, & on en garnit des planches de toutes les piéces, pour les laisser deshumecter pendant un jour ou deux, aprés quoy on les remet dans le Saloir, saupoudrées de sel qu'ils font pour une seconde fois.

Ce Bœuf aprés cela sera encore renfermé cinq ou six jours, puis mis hors sur des planches, comme cy-dessus, soignant de temps en temps de le tourner le dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée, se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin; elle dure long-temps, & n'est jamais si agréable au goût, que lorsqu'elle est prise fraîchement, & ne rend pas plus de profit: c'est pourquoy, si l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, estimant aussi plus à-propos de vendre un Bœuf, ou une Vache qui sont engraissez, que de les tuër.

Du

Digitized by Google

Du Bouc ou des Chévres.

Le mois d'Octobre venu, qui eſt le temps qu'on tuë les Boucs, ou les Chévres, on ne manquera point d'en mettre l'un ou l'autre dans un Saloir; ces animaux coûtent peu, & rendent beaucoup de profit, & c'eſt ce qu'on cherche pour l'Oeconomie.

Avant que de ſaler ces animaux, on leur ôte toute leur graiſſe, qu'on fait fondre pour faire du ſuif, qui eſt celuy qui a la vertu de produire la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale tout comme le Porc, remarquant neanmoins, avant de ſaler la chair, de ne la laiſſer jamais refroidir, pour luy mieux faire prendre ſel.

On ne ſalera jamais de Bouc, qu'auparavant il n'ait été chaſtré; & la peau de ces animaux ne ſera point négligée, comme étant propre à l'uſage de beaucoup de differentes choſes, en divers Païs. Icy l'on s'en ſert, lors qu'elles ſont bien paſſées, pour en faire des gands, des culottes, & le reſte; & ailleurs, comme en Languedoc, ou en Provence, pour tranſporter par leur moyen, en guiſe de bariques, leur huile en d'autres Provinces.

J'avoüe que cette chair eſt groſſiere, mais des Domeſtiques ont toûjours aſſez d'appétit pour la trouver bonne; en mangera qui voudra avec eux.

Autres Proviſions.

Chaque temps a ſes proprietez; dans l'un la chair eſt permiſe, & dans l'autre elle eſt défenduë. Pour les Proviſions qui regardent le prémier j'en ay ſuffiſamment parlé, & je n'en diray rien davantage; pour celle du ſecond, voicy ce que j'en juge à-propos.

Soit pendant le Carême, ou pour nourrir la maiſon les Vendredis ou Samedis, outre les Proviſions d'œufs, de beurre, & de légumes qu'on aura chez ſoy, on en fera encore de harang. Telle proviſion eſt néceſſaire & profite beaucoup: Cette viande porte ſon ſel, & ſçait par ce moyen tellement flater le goût des Valets, qu'en quelques ragoûts qu'on leur en puiſſe mettre, amplifiant toûjours ces ragoûts de quelques groſſes légumes, comme d'oignons ou de blancs de pourreaux, ils les trouvent toûjours fort ſavoureux.

Outre toutes les proviſions cy-deſſus, on n'oubliera point d'avoir toûjours dans ſa maiſon ſa proviſion, de poivre, & d'autres petites épices de cette ſorte.

La Mere de Famille aura mis ſes ſoins pour ne point être au dépourvû de beurres, de fruits tant ſecs que cruds, de raiſins de la même maniere; de quelques confitures, ſoit au miel, ou au ſucre même; de cotignac au vin, & enfin de beaucoup d'autres bagatelles ſemblables, ſoit pour en manger à ſa table, ſoit pour en ſervir lorſqu'il luy ſurviendra compagnie, laiſſant le tout à ſa prudence pour en uſer comme bon luy ſemblera.

CHAPITRE. V.

De la maniere de nourrir, élever, & panſer les Poules, Poulets & Chapons, & du choix qu'on en doit faire.

AYant donc un Poulaillier tel que je l'ay bâti cy deſſus, on pourra en ſureté le remplir de Poules; & à proprement parler, l'employ d'élever ces ſortes d'animaux ne convient qu'aux femmes; c'eſt pourquoy, celle du Pere de Famille en pren-

Digitized by Google

prendra le principal soin, avec ses Servantes; & pour reüssir à élever des Poules, il faut d'abord en sçavoir faire le choix: comme par exemple, les Poules de moyenne grandeur, & de couleur noire sont à préferer aux plus grandes, & à celles de couleur blanche, tant pour la délicatesse de la chair, que pour l'abondance des œufs; ayant à remarquer aussi, que les blanches, à cause de leur plumage qui frape davantage les yeux, sont plus en danger d'être prises des oiseaux de proye, que les autres; & outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fecondité; car si l'on veut choisir une Poule qui produise beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la creste pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainsi que les jambes, dont l'œil paroîtra fort éveillé; au lieu que celle, ordinairement, qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & est sujete à casser ses œufs lors qu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Du Coq.

L'on connoît un bon Coq par sa taille, qui doit être moyenne, toutefois plus grande que petite, dont le plumage est noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds, garnis d'ongles & de griffes, les cuisses grosses & fournies de plumes, la poitrine large, le col élevé, où se feront voir des plumes de diverses couleurs; on juge encore de sa bonté par le bec qu'il a court & gros, par la noirceur de ses yeux, par ses oreilles blanches & qui sont larges, par sa barbe qui lui pend & qui est Longue, enfin par la force de ses aîles, & par sa queüe qu'il éleve, en la portant recourbée par dessus la teste.

Je ne dis pas qu'on ne puisse se servir de ceux qui n'ont pas tous ces signes de bonté, mais ils ne valent pas les autres: de plus, on sçaura encore qu'il faut qu'un bon Coq, avec les qualitez que nous venons d'expliquer cy-dessus, paroisse éveillé, courageux, qu'il montre avoir de la force, qu'il soit promt à chanter, qu'on le voye caresser ses Poules, les défendre, & les solliciter à manger.

Il est encore des Poules qu'on apelle Poules de la grande espéce, qui quoy que beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées neanmoins parmi; & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros Chapons: & il y a encore quelques sortes de Poules, comme les Poules naines, & les Poules frisées, qu'on jette aussi dans la cour, toutefois beaucoup moins que des autres, pour diversifier seulement cette volaille.

Pour le nombre, cela n'est point fixé; mais on peut prendre pour avertissement là-dessus, de n'en pas plus nourrir jamais, qu'on aura dequoy leur donner à manger; & non pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des Poules, & ne point avoir dequoy les nourrir: ils se trompent, car on doit sçavoir pour maxime, qu'un petit nombre de Poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Un Coq peut suffire à douze ou à quinze Poules seulement; ainsi l'on s'en pourvoira, suivant le nombre qu'on voudra élever de Poules, & que ce soit toûjours le plus qu'il sera possible.

Une Poule à la verité pourroit pondre des œufs sans la cooperation du Coq, mais c'est que ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, le Coq ayant cette vertu particuliere de raréfier un œuf, & de le rendre propre à la production de son semblable par le germe qu'il y infuse.

De

Digitized by Google

De l'heure de donner à manger aux Poules.

L'heure la plus propre pour donner à manger à ce beſtial, eſt toûjours, autant qu'on le peut, lorſque le Soleil ſe léve, cette volaille étant accoutumée de ſortir du matin de ſon Poulailler, & le ſoir un peu auparavant que le Soleil ſe couche: on ne ceſſera point ce manége tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à batre; car pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les Poules trouvent toûjours aſſez dequoy vivre, ſi ce n'eſt lors-que la nége couvre la terre, quoy qu'on bate, qu'elles ſont privées de trouver dans la cour bien des choſes qui leur ſervent en partie d'alimens; ainſi pour-lors on leur pourra donner une fois à manger un peu devant que de ſe coucher.

De la nourriture de cette Volaille.

Pour ce qui eſt de ſa nourriture, on amaſſe toutes les criblures, & les vannures des grains, qu'on a ſoin de ſerrer; & pour les luy ménager, on luy entre-mêle par-fois cette nourriture d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choſes ſuivant la ſaiſon; on luy donne encore du ſon boüilli, & lors qu'on veut échauffer cette Volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'avoine pure, de bled ſarrazin, ou de chenevis; & le temps de la nourrir ainſi, eſt d'ordinaire en Hyver: car lors-que la ſaiſon nouvelle commence à ſe faire ſentir, les Poules naturellement deviennent aſſez échauffées, pour produire quantité d'œufs, lorſqu'elles ſont nourries comme il faut.

Aprés cela, l'on ſe ſouviendra d'un fumier fait exprés pour l'entretien des Poules, & dont j'ay parlé dans le traité du Poulailler, cet expédient étant un fort grand ménage pour ce qui regarde la nourriture de ces animaux: Qu'on liſe la page 6. & l'on s'en trouvera content.

De la maniere de gouverner cette Volaille.

Je veux bien que la Maîtreſſe de la maiſon en puiſſe commettre la charge à une de ſes Servantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins pareſſeuſe; mais il eſt toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, ſe donne ces ſoins; enfin ſoit elle, ou ſa Servante, il faudra veiller à ce que les Poules ſoient nourries, comme je viens de dire; & aux heures que j'ay marquées; on ſoignera de leur fermer & de leur ouvrir ſoir & matin la porte du Poulailler, ſans y manquer une ſeule fois.

Des œufs qu'elles auront pondus de jour à autre, on en fera une ſéparation, afin de diſtinguer les plus frais, pour s'en ſervir à ce qu'on jugera à-propos.

Le bon ordre veut, que le Poulailler ſoit nettoyé toutes les ſemaines une fois; qu'on le parfume auſſi d'herbes, qui ayent de l'odeur, tel qu'eſt le thim, la marjolaine, ou la lavande, par-fois d'encens ſi l'on veut, n'y ayant rien de plus ſalutaire pour les Poules que ces ſortes de fumées, qui ont la force de chaſſer du lieu où elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air; ce qui les préſerve de bien des maladies, qui ont coutume de les travailler.

La paille qu'on aura miſe dans les nids des Poules, ſera renouvellée, afin d'en ôter les pous, les puces, & les autres petits inſectes qui leur nuiſent extrémément & au lieu de paille pour garnir ces nids, on ſe ſervira de foin, comme étant plus chaud & moins rude que la paille, & moins ſujet auſſi à engendrer de la vermine.

Digitized by Google

REMARQUES.

Pour faire pondre les Poules en Hyver.

Dans le nombre des Poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures. Aprés cela deux choſes ſont à obſerver, le lieu où mettre ces Poules, & la mangeaille dont on doit les fournir.

Le lieu ſera une chambre ſéparée, dans laquelle on les enfermera, crainte que les autres Poules ne viennent dérober leur nourriture, ne ſouhaitant avoir que cette petite quantité pour avoir des Oeufs en Hyver; ce qui coûteroit trop d'en agir ainſi avec toutes les Poules de la Baſſe-cour, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des Poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, de quelque bon grain qu'on les pût entretenir.

A l'égard de la nourriture, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera chaud: l'avoine leur eſt tres-bonne, ainſi que toutes ſortes de criblures de bled: Mais ſi l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems-en-tems de la graine de chenevis, & l'on verra quel effet cela produira. Je dis de tems-en-tems; car quiconque leur en feroit leur nourriture ordinaire, les Oeufs coûteroient à avoir, plus qu'ils ne vaudroient quand ils ſeroient pondus: ce ſeroit ainſi aller contre l'ordre de l'Oeconomie & ce n'eſt point ici nôtre deſſein.

Il ſera néceſſaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera ſoit nette & claire.

Les tenir proprement, eſt encore un point eſſentiel à cette ſorte de manœuvre, ainſi que de remuer & de changer ſouvent le foin dont on remplit leurs nids.

Cependant, quelques précautions qu'on puiſſe avoir priſes dans le choix de ces Poules, il arrive bien ſouvent qu'il y en a parmi elles qui ne répondent pas à nôtre attente. On demande ce qu'il faut faire alors; car cette ſorte de nourriture ouvre les unes, & reſſerre les autres. C'eſt-pourquoy, quelques jours après que ces Poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand ſoin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laiſſer; au lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui mangeront inutilement ces grains.

Les pepins de raiſin ſont extrêmement contraires à la ponte des Poules; c'eſt pourquoy on ſe donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoi-que ce grain d'ailleurs ne laiſſe pas de les bien entretenir; mais on doit attendre à les en nourrir lors qu'elles ont pondu tous leurs Oeufs.

De la maniere de conſerver les Oeufs, & du tems auquel il faut le faire.

L'Oeconomie n'eſt point parfaite, ſi l'on ne ſçait bien conſerver pour un tems des choſes qu'on a peine pour-lors d'y trouver, ſoit pour en tirer plus d'argent, ſoit que cela ſurvienne pour la nourriture de la Maiſon. Des Oeufs ſont de ces denrées-là qu'on peut garder d'un tems à un autre, pour-peu qu'on veüille ſe donner la peine d'obſerver ce que je vas dire.

Les Oeufs les plus propres à garder, ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller ſans ſe gâter, bien avant dans l'Hyver; car de s'aviſer en Eſté de les vouloir ſerrer, c'eſt abus: il n'y en a toûjours que trop dans cette ſaiſon.

Pour donc reüſſir dans la garde des Oeufs, les uns prennent du ſon, du ſel, ou des ſcieures de bois de chêne; les autres des cendres, ou du millet, dans quoy ils mettent ces Oeufs. J'ay vû des perſonnes qui ſe ſervoient, pour y parvenir, de

Digitized by Google

de paille ou de foin : d'autres, sans tant de mysteres, prennent ces Oeufs & les mettent doucement dans des caisses de bois, qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces Oeufs, puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en Esté, & chaud en Hyver, prenant garde sur-tout que l'humidité n'y regne point. Aprés cela ils ont vû par experience, que ces Oeufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

On peut dire à l'avantage des Oeufs, que c'est une des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un Ménage, soit pour ceux qui sont malades, comme les Oeufs frais; soit pour ceux qui jouïssent d'une santé parfaite, pour s'en servir aux repas en diverses manieres de ragoûts : Joint à ces commoditez, que c'est par le moyen des Oeufs mis sous les Poules, que nous viennent les Poulets. Et comme la maniere de les faire éclore a quelques particularitez qu'on ignore, j'en vas incessamment donner des leçons, qui ne seront point inutiles à ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

De la maniere de faire couver les Poules.

On perdroit bien-tôt la race des Poules, si l'on ne soignoit de les renouveller tous les ans, & l'on ne reüssit en cela qu'en leur faisant couver leurs Oeufs; car une Poule est vieille à quatre ans, & ne vaut plus rien qu'à boüillir. Les Coqs peuvent aller jusqu'à six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient sans doute éclore leurs Oeufs propres, si les chiens, les renards, ou les personnes-même ne les leur déroboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt Oeufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glosser, on songe à leur préparer un nid pour les y mettre. Ce nid sera dans un lieu retiré, crainte que personne n'y effarouche les Poules qui couveront : il sera mis hors de la portée de la gueule des chiens, & des foüines, pour la même raison. Au fonds de ces nids, pour suivre en cela la scrupuleuse observation de nos Bonnes-femmes, on y mettra du fer en croix, pour empêcher, en cas qu'il vint à tonner, que les Oeufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien. Sur ce fer sera arrangé du foin plûtôt que de la paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin seront posez les Oeufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la Poule qu'on connoîtra être en chaleur, en glossant, comme j'ay dit ci-dessus, & ayant gardé deux ou trois jours le nid, que de tems-en-tems on parfumera.

Quoi-que toutes les Poules généralement aprés leur ponte, glossent & gardent quelque-tems le nid, qui est une marque qu'elles veulent couver; neanmoins, pour ne point perdre son temps, ni sa peine, on sçaura faire choix de ces Poules, en rejettant malgré ce glossement & cette grande chaleur, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots : les unes étant sujettes à abandonner leurs Oeufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez jusqu'à en donner des Poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort-peu; les autres cassent leurs Oeufs, pour marcher trop rudement dessus, ou tuënt leurs Poulets pour la même cause. Ainsi, pour sçavoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je diray que ce sont les Poules qu'on appelle *Franches*, c'est-à-dire celles qui ne prennent pas l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'affarouchent. On les choisira aussi d'une complexion qui marquéra avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette Volaille nourrie comme j'ay dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne man-

Digitized by Google

manquera pas auſſi de couver de bonne heure: & comme le plûtôt eſt toûjours le meilleur pour avoir des prémiers Poulets, on ſoignera, ſi tôt qu'on entendra gloſſer ces Poules, de leur préparer des nids de la maniere que je m'en ſuis expliqué en leur lieu, afin que les Poulets devenus grands avant l'Eſté, puiſſent avant la Saint-Jean être chaponnez; ce qui eſt le veritable moyen d'en avoir de beaux, ainſi que des jeunes Poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des Femmes, pour mettre couver fort tard leurs Poules, les Poulets qui en viennent ne laiſſent pas de beaucoup profiter. C'eſt pourquoy on peut le faire ſans ſcrupule, ſoit que la prémiere Couvée n'ait pas bien reüſſi, ou ſoit qu'elle ait fait merveille: mais ce ſera afin d'en avoir en abondance, obſervant, ſeulement, qu'on ne s'en ſervira que rarement pour faire des Chapons; étant de remarque ancienne, qu'ils ne deviennent jamais beaux, mais toûjours fort petits.

Les uns ont coûtume, lorſque les Poules couvent, de mettre prés d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de ſortir hors de deſſus leurs Oeufs, crainte qu'ils ne refroidiſſent: mais je n'en voudrois agir ainſi qu'avec celles qu'on connoît les moins attachées à leur ouvrage; encore aprés cela faut-il toûjours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une choſe qui leur eſt fort ſalutaire. C'eſt ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toûjours pour leur donner à manger, puis-que-même il eſt de certaines Poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

REMARQUES.

L'on ne touchera aux Oeufs qu'une fois ou deux aprés qu'ils auront été mis ſous la Poule, & ce ſera pour les tourner, afin qu'ils ſe puiſſent échauffer également; car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ſes Pouſſins éclos, c'eſt tout perdre bien ſouvent.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne ſe point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ſes petits. Cette Couvée dure vingt-un jours.

On obſervera à chaque Poule qui veut couver, ſi ſa nature la pouſſe de le faire avant le mois de Mars, de ne luy donner que douze Oeufs; en Mars quinze; & en Avril & autre temps chaud, autant qu'elle en pourra embraſſer: ſans ſe faire un ſcrupule, comme des eſprits foibles, de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni prejudicer à la naiſſance des Poulets, ni leur aider.

Voici encore d'autres erreurs, dont les Bonnes-femmes ſe laiſſent préoccuper l'eſprit, qui ſont que lors qu'on met les Oeufs au nid, il ne faut pas les toucher, ni les compter les uns aprés les autres en les y poſant; mais les mettre dans quelque choſe, pour les y faire roûler tous à la fois, ſi l'on peut: abus, & ſuperſtition.

Pour le tems de mettre couver les Poules, elles veulent auſſi pour le mieux, que ce ſoit deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les Poulets, diſent-elles, croiſſent avec plus de viteſſe, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, qui ſe fortifiant de plus en plus, contribuë auſſi de la même maniere à leur accroiſſement: folie encore d'ajoûter foy à cela, puiſqu'il y fait bon en toute quadrature.

Du choix qu'on doit faire des Oeufs.

Ce n'eſt pas le tout de dire, il faut mettre des Oeufs ſous une Poule pour les y faire couver, & obſerver ce que l'on vient de marquer: il eſt encore-

Digitized by Google

core une choix qu'on doit ſçavoir faire de ceux qu'on y veut deſtiner, autrement on perd ſon tems.

On ſçaura donc pour l'ordinaire, que ces Oeufs doivent toûjours être les plus frais pondûs, pour en produire plus ſûrement des Poulets; c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui ſeront les plus peſans à la main; & pour les éprouver d'une autre maniere à la peſanteur, on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fonds ſeront ceux là dont on ſe ſervira, au lieu que pour cet uſage, on rebutera ceux qu'on verra floter.

Tous ceux qui ſe ſont juſques ici mêlez de mettre couver des Poules, ont toûjours obſervé que les Oeufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produiſent que des femelles; & voici la raiſon qu'on en donne: Il eſt de la nature du chaud de ſe porter toûjours du centre à la circonference du froid; ainſi il arrive de là, que les Oeufs étant longs, c'eſt un ſigne qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par conſéquent ils deviennent la matiere du mâle, le mâle étant généralement parmi tous les animaux, toûjours plus chaud que la femelle; au lieu que ſi les Oeufs paroiſſent ronds, la chaleur qui eſt en eux étant diſperſée, & par conſéquent mediocre, ils ne produiſent jamais que des femelles: Ainſi, quiconque voudra mettre couver des Poules, qu'il choiſiſſe lequel des deux luy plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle. Cette obſervation d'Oeufs ſe fera généralement pour toute la Volaille qu'on voudra mettre couver.

De la maniere d'avoir des Poulets en Hyver.

Il ſemble que ce ne ſoit pas ici un point d'Oeconomie, tant à cauſe de la dépenſe qu'il y faut faire, que de la peine, croit-on bien ſouvent, qu'on s'y donne inutilement, à cauſe de la rigueur de la ſaiſon. Cependant, l'experience m'a appris, que ce ſoin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit: Puiſque j'ay vû pendant d'aſſez grandes froidures, qu'on ſçavoit le moyen de conſerver auſſi les Poulets qui naiſſoient pendant cette ſaiſon; & que dans le tems qu'ils ſont fort rares, on les vendoit fort cherement. Il eſt aiſé de juger par là, que pour peu qu'il en reſte, on peut facilement ſe dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne Ménagere ne refuſera donc point cette penſée, qu'ont euë bien des gens, qui ſçavoient parfaitement ce que c'étoit que le vray ménage; & ſi ſa curioſité la porte juſqu'à ce point, voici comme il faudra qu'elle s'y prenne.

D'abord, pour reüſſir, elle fera choix de quelques Poules, & parmi celles qu'elle aura renfermées pour faire pondre l'Hyver, elle en prendra les meilleures, qu'elle mettra encore dans une autre chambre ſeparée, auſquelles, outre la nourriture dont j'ay parlé ci-deſſus, à l'Article pour les obliger de pondre pendant le froid, on aura encore ſoin de donner, tantôt du chenevis, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie miſe en poudre: cette ſorte de mangeaille ayant la vertu de les échauffer beaucoup, & de telle maniere, que l'envie de couver ne manque point de les prendre: & ſi-tôt qu'elles gloſſeront, on leur préparera des nids pour les y mettre, qu'on placera dans un lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four. Et comme ce four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hyver cette Chambre ne laiſſe pas que d'être froide; il faut pour-lors ſoigner d'en bien fermer les fenêtres, & d'y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid: & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de leur fournir de nourriture proche leurs nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans en ſortir: ou bien ſi leur naturel n'eſt point tel, de prendre un torchon de cuiſine bien chaud, qu'on mettra ſur les Oeufs,

Digitized by Google

crainte qu'ils ne se refroidissent, tandis qu'on levera la Poule de dessus, pour lui donner à manger: Voilà tout ce qu'il y a à observer.

Du soin qu'on doit prendre lorsque les Poussins commencent à éclore, ou lorsqu'ils sont éclos.

Celle à qui le soin de la Volaille sera commis; ou même la Maîtresse du logis, étant obligée de visiter ses Poules pour leur donner de la nourriture, après dix-neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le tems que les Poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra aussi-tôt, si ce petit animal n'a point besoin de secours pour luy aider à sortir de sa coque; & en cas que cela soit, elle prendra l'Oeuf, qu'elle rompra fort doucement, crainte de blesser le Poussin. Après cela elle le remettra sous la Poule, sous laquelle il achevera d'éclore. Ce soin se prendra jusqu'au vingt-uniéme jour, qu'il faudra tout-à-fait lever la Poule, pour voir combien il y aura de Poussins éclos, & jetter les Oeufs qui n'auront rien produit; car après ce temps, il n'y a plus rien à esperer, & cela ne fait qu'amuser la Poule.

Après que les Poussins sont éclos, il faut les laisser sous la Poule un jour & davantage, sans leur rien donner: ils n'en valent pas pis, la necessité de manger leur permettant bien d'attendre jusqu'à ce que les autres Poussins soient hors de la coque.

De la maniere d'élever les Poussins.

Tous les Poussins ne seront pas plûtôt éclos, qu'on les sortira du nid, pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable, pendant un jour seulement: Encore cette futaille sera-t-elle placée dans un lieu qui sera chaud, & qu'on soignera même de couvrir, à cause du froid dont ils sont pour lors susceptibles, en leur donnant de tems-en-tems un peu d'air, afin de les y accoûtumer petit-à-petit.

Les uns les parfument dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes de senteur qu'ils brûlent, afin, disent-ils, de détourner certaines maladies auxquelles ils sont sujets en naissant, telle qu'est la pepie. J'approuve cette maniere de prévenir pareils maux, & je conseille de l'observer.

Ce prémier jour ainsi passé, on les ôtera de cette futaille, pour les porter dans une chambre qui sera un peu claire: là sera une grande cage ou mûë, sous laquelle on les mettra avec leur mere; & dans ce commencement on les visitera de tems à autre, pour leur donner à manger.

De la nourriture des Poussins.

La nourriture des Poussins pendant les prémiers jours, sera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment bouilli. Par-fois on leur fera tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou bien dans du caillé; telle viande les excitant beaucoup à manger, & les engraissant de même.

A mesure qu'ils croîtront, & que par conséquent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des porreaux bien hachez: car outre que les Poussins aiment beaucoup cet aliment, c'est qu'il leur sert encore de remède; & avec cette nourriture, l'eau ne leur sera point épargnée.

Comme ces animaux ne peuvent pas toûjours vivre renfermez, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce soit à propos: car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se pro-

Digitized by Google

promener avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir. C'est pourquoy dans les commencemens, lorsque le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures: Ce soin exact continuera jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on leur permettra de sortir de la chambre, pour aller avec plus de liberté batre la campagne.

AVIS PARTICULIERS.

Mon dessein n'ayant ici pour but que l'Oeconomie, j'ay crû que les Avis que voici n'y seroient point hors-d'œuvre: Tendre toûjours à l'abondance, est la veritable idée qu'on se doit former du ménage. On ne nourrit des Poules que pour avoir des Oeufs, puis de ces Oeufs en faire éclore des Poussins. D'abord on va me dire qu'on voit bien où je veux tendre; mais qu'il est impossible que des Poules qui couvent, ou qui conduisent des Poulets, puissent produire des Oeufs: d'accord; mais je prétens qu'une seule Poule puisse conduire autant de Poussins, que deux en pourront faire éclore; & séparant ainsi l'une de ces Poules de ses propres Poussins, la jetter dans la cour avec les autres, pour se mettre à pondre; ce qu'elle fait facilement, oubliant bientôt qu'elle avoit des petits à conduire: & une seule Poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente.

Voici encore un second Avis, qui ne plaita pas moins que le prémier: c'est par le moyen des Chapons, qui conduiront ces Poussins, pour en décharger entierement toutes les Poules, en telle sorte que trois jours aprés qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres Poules de la Basse-cour, à dessein de leur faire produire des Oeufs. L'on me va demander comment les Chapons peuvent être réduits à conduire ces Poussins.

La chose n'est pas difficile, & voici comment: On fait choix d'un Chapon qui soit gros, sain & fort éveillé; on luy plume le ventre; cela fait, on le luy frote avec des orties, qui le piquent; puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin, qu'on luy donne à manger tout son sou. On le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend neanmoins l'air par quelques trous qu'il y a, crainte qu'il n'étoufe. De là on le porte sous une cage, & on luy donne deux ou trois Poulets déja un peu grands, qui mangeant avec luy de compagnie, excitent cet animal à les caresser, jusqu'à les couvrir de ses aîles. Ces Poulets ainsi sous le ventre de ce Chapon plumé, adouciſſent la cuison que ces orties y ont causées, & ce Chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord; & avec le tems, il les prend tellement en amitié, qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne. Cet empressement de les avoir toûjours sous ses aîles ne paroît que trop: C'est pourquoy d'abord qu'on s'en apperçoit, il faudra petit-à-petit, tous les soirs, luy augmenter le nombre de ces Poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir sous elle. Et pour s'accoûtumer avec ces Poussins, aprés que toute la bande qu'on veut qu'il conduise luy a eté donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage: aprés quoy on luy permet de se promener par-tout avec ces Poulets; sûr, qu'on pourra être, qu'il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur Mere, car le naturel de cet animal se rend tellement attaché à ces Poussins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à-dire, les Coqs prêts d'être chaponnez, & les femelles toutes prêtes à pondre.

On peut donc juger de là, que les Poules produisant des œufs dans le temps qu'elles ne devroient s'amuser qu'à conduire des Poussins, que ce petit soin qu'on

Digitized by Google

prend ne ſçauroit tendre qu'au ménage: c'eſt-pourquoy, j'eſpere que la Maitreſſe de la maiſon ne le negligera pas. Je traiteray encore de l'utilité de ce Chapon dans le Chapitre des Poules-d'Inde.

Aprés que les petits Poulets ſont parvenus à un certain âge, & qu'on connoît qu'ils ſont bons à chaponner, & qu'ils ne ſe ſoucient plus par conſéquent de celuy ou de celle qui les conduit, on en ramaſſe tous les petits Coqs, dont on fait des Chapons: bien qu'on puiſſe travailler à faire des Chapons pendant tout l'Eté, toutefois on ſçaura pour maxime, que le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure qu'on puiſſe choiſir pour cet effet; c'eſt-pourquoy, qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois: pour la maniere de le faire, il n'eſt gueres de femmes de Campagne qui ne ſçache cette operation, c'eſt ce qui fait que je n'en dis rien.

Des précautions qu'on doit prendre à l'égard de cette eſpéce de Volaille.

Le grand ménage ne conſiſtant pas ſeulement dans une grande abondance de Volaille; ſon effet principal étant de ne rien nourrir qui ne nous apporte du profit, la Servante qui aura ſoin des Poules, remarquera celles ou qui ſeront trop vieilles, ne pouvant plus produire d'œufs, ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoûtumer à couver, ou enfin les Poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront ou qui les caſſeront, faiſant comme les Coqs, & chantant de même; & lors qu'elle les aura connuës, elles les prendra pour les mettre en état ou d'être vendues, ou d'étre mangées à la maiſon: & ſi elles ne ſont pas aſſez en chair pour ſervir à cet uſage, & qu'on veüille les engraiſſer, pour cela voicy la façon de s'y prendre.

De la maniere d'engraiſſer la Volaille.

On prendra indifferemment ou les Chapons ou les Poules qu'on veut engraiſſer, puis on les enfermera dans une chambre, où le grain ne leur manquera point, ainſi que l'eau; & les meilleurs de tous les grains ſont, ſuivant l'eſtime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de ſon boüilli, qu'on leur donne de temps-en-temps.

Autre maniere d'engraiſſer la Volaille.

Voicy encore une autre maniere d'engraiſſer la Volaille, qui demande à la verité un peu plus de ſoin, mais qui rend auſſi beaucoup plus de profit: voicy quelle elle eſt.

Indifferemment donc l'on prendra la Volaille de la baſſe-cour, ſoit Chapons, ſoit Poules; & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui eſt une maniere de cage faite exprés, où cette Volaille eſt fort à l'étroit, & ſeparément l'une de l'autre: auparavant, dis-je, de les placer là dedans, on leur plume la tête, & les entre-cuiſſes, à cauſe qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de ſubſtance, & que par conſéquent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur deſtinera, ſeront poſées dans un lieu chaud & obſcur, à cauſe que le grand air qui pénétre au dedans de nous par l'organe des yeux, ſubtiliſe par trop la ſubſtance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de ſe convertir toute en embonpoit, cette ſubſtance venant une partie à ſe diſſiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit; c'eſt ce qui fait auſſi qu'on leur créve les yeux: & ſi on les tient à l'étroit, c'eſt que plus ils ſeroient dans le mouvement, plus la ſubſtance de la viande qu'ils prendroient.

Digitized by Google

droient se convertiroit en excrémens, plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin, pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espéce de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les Chapons, ou les Poules qu'on souhaitera engraisser.

Des alimens pour engraisser la Volaille.

Cette pratique observée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux: on prend ce soin deux ou trois fois le jour; dans le commencement on ne leur en donne que peu-à-peu, à cause que ces animaux ne sont pas encore faits à cette nourriture; & de jour-en-jour on leur en fait prendre de plus-en-plus, jusques à ce qu'ils y soient entierement accoutumez; apres cela on les oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorsqu'on voudra les remplir de cette pâte, qu'on ne manque point d'abord de leur manier le gosier, afin que si on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger; au lieu que si l'on s'appercevoit que la digestion de ces viandes ne fût pas encore faite, qu'on attende à les en nourrir jusqu'à-ce que la nature ait fait son operation, autrement ce seroit perdre son temps; cette trop grande abondance de nourriture prise coup-sur-coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'est ny assez abondante, ny assez forte pour cuire cet aliment, qui ne se tourne qu'en cruditez, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson; car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher; & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte, pour un peu de temps les laisser promener, & pendant lequel même ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est tres agréable.

Des Maladies ausquelles la Volaille est sujéte, & des Remédes qu'il faut y apporter pour la guerir.

De la Pepie.

Les animaux ainsi que les hommes, sont sujets à plusieurs sortes d'infirmitez, la diversité desquelles cause aussi de differens effets. La Volaille dont je parle icy, a ses maladies particulieres, qui demeureroient inconnuës, si l'on ne s'appliquoit à en connoître les signes par lesquels elles se manifestent; & par conséquent deviendroient sans remède, ne sçachant quelles elles seroient, d'où elles procéderoient, ny ce qui seroit bon, ou contraire à leur guerison. C'est-pourquoy, les signes du dehors sont des circonstances absolument nécessaires pour connoître le mal que la Volaille, ainsi que les autres animaux, renferment au-dedans d'eux. Pour donc aider à ceux qui veulent s'étudier dans la connoissance des maladies géneralement de toute cette Volaille, j'ay bien voulu en faire ce petit traité, pour satisfaire la curiosité des Lecteurs.

La Pepie à laquelle les Poules communes sont principalement sujétes, entre les

Digitized by Google

autres maladies, tiendra icy le prémier rang. Cette maladie se connoît lorsque la Poule ne veut ny boire ny manger; ce que voyant, on la prend, & on luy ouvre le bec: & si l'on s'apperçoit d'un certain cartilage blanchâtre, qui leur croît à la langue, il ne faut plus douter que ce ne soit la Pepie. La cause de ce mal ne procéde d'aucune autre cause que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de quelqu'une qui renfermoit en soy quelque malignité.

Ce n'est pas une operation bien difficile à faire, que de guerir les Poules de la Pepie; car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrir le bec, comme j'ay dit, puis avec une éguille arracher tout doucement ce cartilage; cela fait, on leur lave la langue & le bec, avec du vinaigre un peu chaud, ou avec la salive seule.

Aprés cette operation, qu'on se donne bien de garde de la mettre d'abord avec les autres Poules; car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assez d'avoir remédié au mal, il faut en guerir la source; & pour parvenir à éteindre ce feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette Poule sous une muë pendant deux ou trois jours, où on luy donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon: au bout de ce temps, que cet animal ne manquera pas de se mieux porter, on luy changera d'eau, dans laquelle eau, qu'elle boira, on jettera un peu de sucre candi, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge, & par-fois du son détrempé. Aprés ce traitement la Poule se portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

Flux de ventre.

Souvent les Poules ont une grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui le leur lâchent par-trop, comme de pâturer trop d'herbe sans manger de grain: alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelure de coin, ou du coin même; & pour nourriture, jusqu'à ce qu'on remarque que ce flux soit passé, avec de ce fruit cy-dessus, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur présentera pour manger sous une müe, où elles seront renfermées: car j'entens que lorsqu'on voudra traiter quelque Poule malade, qu'on l'enferme toûjours seule; autrement le reméde, ou la nourriture qu'on luy donneroit pour la guerir, seroit aussi-tôt pris par les autres Poules, que par elle-même; ce qui rendroit pour cet effet tous vos soins inutiles.

On s'oppose encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachez, & mêlez parmi du chenevis bien pilé: aprés cela, on pourra les lâcher, pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

De la paresse de ventre.

Voici une maladie contraire à la précédente, & qui arrive principalement aux Poulets quand ils sont encore jeunes; & pour y remédier, on prendra des bettes, ou des laitües qu'on hachera bien menuës, & qu'on mêlera avec du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel; telle nourriture ayant la vertu de rafraichir beaucoup; & ce breuvage détrempant facilement les matieres qui séjournent dans le ventre, les gueriront sans doute de cette paresse de ventre, & le leur rendront libre comme il faut.

D'autres, pour guerir les petits Poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent aussi avec une plume frotée d'huile, & incontinent leur ventre est lâché.

De

Digitized by Google

De la fluxion qui tombe sur les yeux des Poules.

Outre une infinité d'autres incommoditez, la Volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle, si l'on n'y remédie promptement. Ce mal se connoît à leurs yeux chassieux, & à certaines petites plumes frisées qui les environnent. & lorsqu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la crête pale.

Pour guerir la Volaille de cette fluxion, on prendra des feüilles de bette, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on luy donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien, on prendra du jus de poirée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abreuvoir.

On n'oubliera point pour-lors, dans la müe sous laquelle cette Volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figuier de travers, contre lesquels elle puisse de temps-en temps se froter les yeux: ce qui luy sera fort excellent, d'autant que le figuier a cela de particulier, que d'ôter aux yeux, non-seulement, les demangeaisons que cette fluxion y cause, mais encore d'en nettoyer ce qui y survient de mauvais.

Le Public aura obligation de ce reméde à la charmante Mademoiselle Mondain qui me l'a donné, & dont l'esprit n'a pas moins de brillant que les yeux, elle qui quelque habile qu'elle soit à en guerir de certains, peut se flater d'en blesser mille autres qui seroient bien fâchez de ne le pas être à un pareil prix; & pour remerciement je luy envoyay les Vers que voicy.

O vous, charitable Mondain,
Par un reméde souverain,
Qui gueriſſez des yeux malades,
Daignez prendre pitié des miens;
Mais, que dis je? & par quels moyens
Soulager la langueur qu'y causent vos œillades,
Si je ne me dérobe à leur charmant pouvoir?
Ah, que je me plais trop dedans ma maladie!
Oüy, je le dis, plûtôt que l'on y remédie,
J'aime mieux languir & vous voir.

Le reméde que voicy s'observe encore; on prend cette Volaille, & on luy traverse les nazeaux d'une plume, & on prétend que la fluxion se vuide par cette ouverture, luy lavant les yeux de temps-en-temps avec du jus de porcelaine, mêlé avec du lait de femme; & non pas faire comme il y en a, d'ôter avec une éguille les pellicules qui pour-lors leur surviennent aux yeux; ces autres remédes étant plus surs que celuy-là, pour empêcher de devenir aveugle.

Des poux.

Les poux incommodent aussi les Poules: le reméde est de les oindre de beurre ou d'huile, & de soigner à les tenir proprement; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait boüillir du cumin, dont l'amertume est si forte qu'elle fait mourir, dit-on, cette vilaine vermine, qui emmaigrit extrêmement cette Volaille.

De

De la gale.

On reconnoît que les Poules ont la gale, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée, tombent : Voicy la maniere d'y apporter du reméde ; il faut d'abord rafraichir ces animaux, & s'y comporter ainſi. Prendre des bettes & des choux, qu'on hache bien menus, & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau : voilà leur nourriture ; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe ; on ſoigne incontinent de les faire ſécher ou au ſoleil, ou au feu, & ce ſoin doit durer juſques-à ce que ces animaux ſoient gueris.

De la goute.

Le froid eſt ſouvent cauſe que les Poules amaſſent la goute ; le moyen de les en préſerver, eſt de faire en ſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur Poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent, & parfumé de même, pour les en garantir pendant l'Hyver ; mais ſi cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour-lors leur graiſſer leurs pates & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de Poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité leur eſt tres-fâcheuſe, & on connoît qu'elles en ſont atteintes ; lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus, à cauſe de la grande douleur qu'elles endurent.

De l'abſcés.

Il eſt fort difficile de connoître lorſque ce mal attaque les Poules, ſinon quand elles paroiſſent triſtes & mélancholiques : pour-lors il les faudra prendre, & leur regarder au croupion, qui eſt l'endroit où ſe forme ordinairement cet abſcés, qui par le ſejour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cauſe de la douleur : Cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais ; & le ſeul reméde qu'on y peut apporter, eſt de fendre l'abſcés avec le cizeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt ; & puis rétablir les Poules en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel : voilà tout ce ſecret.

Du mal-caduc.

J'ay vû des Poules être attaquées du mal-caduc, ſans ſçavoir d'abord quelle étoit cette maladie : les Bonnes-femmes la traitent d'un ſort que quelque ſorcier, diſent-elles, a jetté ſur leur Volaille ; car pour-lors ces pauvres animaux ſont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles, ſans manger ; & par fois ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere à ſurprendre. Toute Volaille guerit difficilement de ce mal, qui n'étant cauſé que par des vapeurs auſquelles leur tête ne peut pas reſiſter, les fait ſouvent mourir ; & à cela je ne trouve autre reméde, ſi ces Poules en réchapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroſer ſouvent avec du vin.

Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge boüilli pendant cinq ou ſix jours, puis on les purgera avec des bettes, ou des choux, comme j'ay dit cy-deſſus ; enſuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis ; aprés quoy on les jettera dans la baſſe-cour.

De

Digitized by Google

De la Phtiſie.

Avoir le corps & le poumon deſſéchez, c'eſt ce qui arrive ſouvent à la Volaille, principalement à celle qui eſt d'une complexion chaude, ſes eſprits vitaux étant plus ſujets que les autres à s'épuiſer; ce qui eſt cauſe bien ſouvent qu'elle meurt hetique. Quand la Phtiſie eſt formée, il n'y a plus de reméde; ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui les fait languir: c'eſt-pourquoy, ſi, avant que ce mal ſoit inveteré, on veut s'y oppoſer, on donnera à cette Volaille de tres-bonne nourriture; cette maladie ſe connoît aſſez par la langueur que ces animaux nous font voir.

De la Muë.

La Muë eſt une maladie qui eſt comme naturelle à tous les animaux qui volent. Les poulets lors qu'ils ſont petits, y ſont tous ſujets: il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naiſſent ttop tard; & par conſéquent que cette maladie attaque dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre; au lieu qu'au contraire ceux qui muënt à la fin de Juillet, le font avec ſuccés, parce que la chaleur contribuë à la chute, & à la régéneration de leurs plumes: ils ne ſont pas alors en danger de mourir par le froid: ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais ſeulement quelques-unes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année ſuivante.

Pendant que ces petits Poulets muënt, ils mangent peu; ils ſont fort triſtes & mélancholiques, heriſſant leurs plumes, ſecoüant ſouvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirant avec leur bec en ſe gratant la peau.

Le reméde qu'on y doit ordinairement apporter, eſt de ne les point lever du matin, ny les coucher trop tard: pendant le jour on les expoſera le plus qu'on pourra au Soleil, puis l'on prendra du vin qu'on laiſſera tiédir dans ſa bouche, & qu'on jettera aprés ſur leurs plumes, en leur donnant aprés un peu de ſucre dans leur eau, avec du millet, ou du chenevis pour leur nourriture: étant ainſi bien entretenus, ces petits Poulets ont le temps de reparer les plumes qu'ils ont perduës, par d'autres nouvelles qui ſçavent les garentir du froid à venir.

D'une jambe rompuë.

Il eſt de certaines Poules dont quelquefois une Bonne-femme voudroit avoir donné bien de l'argent, pour luy remettre une jambe qu'elle auroit rompuë, plûtôt que de la tuer, à cauſe qu'elle luy produiroit beaucoup d'Oeufs: Et pour ſatisfaire celles qui deſireront apprendre ce ſecret de les guerir, j'ay bien voulu en donner ici l'inſtruction.

Prémierement, lorſque cet accident eſt arrivé à quelque Volaille, il faut la mettre ſous la Muë, ſans y laiſſer aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher, crainte de ſe bleſſer davantage.

J'entens que la nourriture ne luy manque pas, ainſi que de l'eau pour la faire boire.

On la laiſſera ainſi ſous cette Müe, juſqu'à ce qu'on voye que cette jambe ſe ſoit fortifiée & refaite entierement; ce qui arrivera ſans doute, par un effet de la nature ſeule, à cauſe du peu de mouvement que ſe donnera la Poule, étant ainſi renfermée, & miſe dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On ſe donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation,

Digitized by Google

ou quelque apoſthume dans la ligature ; ce qui reculeroit la gueriſon de ce mal, plûtôt que de l'avancer.

De la Melancholie.

Toutes perſonnes qui auront été exacts obſervateurs des accidens qui ont coûtume d'arriver à la volaille, avoueront qu'on voit les Poules quelquefois tomber en langueur ; ce qui ſe reconnoît quand elles ſe heriſſent, & qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume ; qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de leur eſtomach, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette Melancholie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées ; c'eſt pourquoy on les fruſtrera d'abord d'avoine & de chenevis ; & on leur donnera de l'orge, & trois fois en ſix jours alternativement, des laituës & de la poirée bien hachée, avec du ſon détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de ſucre.

Ou bien ſi c'eſt dans le tems des melons, ou qu'on ait été ſoigneux d'en ſerrer de la graine, on en prendra, qu'on batra bien, & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture reüſſira tres-bien pour les guerir.

AVERTISSEMENT.

Voilà toutes les maladies auſquelles je ſçache que toute ſorte de Volaille ſoit ſujette : Je dis toute ſorte de Volaille ; car lorſque j'ay traité ici des remédes pour les Poules, j'ay entendu parler généralement de tous les animaux de cette eſpéce : Ainſi ſans qu'il ſoit beſoin de répéter ces mêmes rémedes, lorſque je parleray des autres Volailles, j'avertis d'avoir recours aux inſtructions que j'en viens de donner, au cas que ces mêmes Volailles viennent à être attaquées de ces maladies.

CHAPITRE VI.

Des Poules-d'Inde.

C'Eſt une choſe bien avantageuſe pour le ménage, de voir ſa baſſe-cour garnie de Poulets & de Poules d'Inde. Ces animaux rendent beaucoup de profit ; & quelque peine qu'on puiſſe prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret ; le plaiſir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plaît, nous dédommage aiſément des ſoins qu'ils nous ont coûté.

Dans le commencement, ces animaux, à la verité, donnent plus de peine que les Poules communes, étant, beaucoup plus qu'elles, ſuſceptibles de froid ; mais avec le tems & les ſoins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on y veüille obſerver tout ce que je vais dire ci-aprés.

Du lieu pour les loger.

Aprés ce que j'ay dit du lieu où l'on devoit loger les Poules-d'Inde, (ce qu'on peut voir au Chapitre du Poulailler) je crois qu'il eſt inutile que j'en parle ici davantage : C'eſt pourquoy paſſant tout d'un coup à d'autres choſes plus eſſentielles je parleray d'abord du choix qu'on doit faire d'un Coq.

Du

Digitized by Google

Du Coq d'Inde.

Il n'y a pas ici tant de particularitez à obſerver, qu'à choiſir un Coq commun: car il ſuffit qu'un Coq-d'Inde ſoit d'une naturel éveillé; il n'importe pour la couleur, à moins que la curioſité ne vous en faſſe chercher, ou un de ceux dont les plumes ſont blanches, ou de ceux qui ſont tout rouges; car ils n'en ſont pas meilleurs pour cela.

Du nombre des Poules d'Inde qu'il faut donner à un Coq.

Ce n'eſt pas le tout, que d'avoir fait choix d'un Coq, ſi l'on ne ſçait le ménager aprés; cinq Poules-d'Inde luy ſuffiront.

AVERTISSEMENS,

Sur la quantité qu'on en veut nourrir.

Oüy, cinq, ou huit Poules-d'Inde ſuffiront à en produire autant que la plus grande Baſſe-Cour en peut contenir. C'eſt abus d'en élever pour un peu; car elles coûtent plus que quand il y en a beaucoup; & en voici la raiſon: C'eſt qu'un petit nombre que vous ne ſoignez pas, vous cauſe plus de dommage, ſoit aux vignes, ſoit aux jardins, ſoit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprés la conduite à un Dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de ſe nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits ſauvages, qu'ils rencontrent; ce qui ne laiſſe pas que de les bien entretenir: au lieu qu'en ayant peu, comme j'ay dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce ſoit, il faut dans la Cour ſans ceſſe luy donner à manger; ce qui coûte plus que les Poules-d'Inde ne valent lorſ-quelles ſont toutes grandes; ces animaux étant fort gourmans, & ne ſe contentant pas d'un peu de grain qu'on leur jetteroit: mais avant que de leur donner à manger, ou de les mener au pâturage, il faut qu'ils ayent pris l'être. Diſons donc, avant que de paſſer outre, quels ſont les moyens par leſquels on peut contribuer à leur faire avoir.

Ce qu'il faut obſerver pour mettre couver les Poules-d'Inde.

Pour le choix des Oeufs, & la préparation des nids, c'eſt comme aux Poules communes, chapitre 5. page 39. & ſuivantes. Il ne reſte plus ici qu'à obſerver, aprés que les Poules-d'Inde ont fait leur ponte, qui ſe monte à douze ou quinze Oeufs, le tems auquel elles commenceront à garder le nid; pour lors c'eſt une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze Oeufs à la premiere Couvée, à cauſe du froid, qui n'eſt pas encore tout-à-fait paſſé dans ce tems-là; & dix-huit lors qu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt environ le mois de Juillet.

Et comme il eſt à remarquer, qu'il n'importe que les Dindons naiſſent où au croiſſant ou au decours de la Lune, on ſçaura ſeulement, qu'ils ſont un mois à éclore, pendant lequel tems on ſe donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens auſquels ils ſont ſujets.

On ſoignera en cet état, de ne point laiſſer manquer de nourriture les couveuſes, & on les levera toûjours fort doucement de deſſus leurs Oeufs, pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant il ſont quelquefois échauffez

Digitized by Google

à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim deſſus, euſſent-ils même de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger ainſi. Ce ſoin auſſi qu'on prend, les ſollicite à vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur employ.

Le tems venu que les Dindons doivent éclore, on leur aidera, comme j'ay enſeigné pour les Pouſſins; & enfin, aprés qu'ils ſeront tous hors de la coque, on les élevera. Voicy comment.

De la maniere d'élever les Dindons.

Il n'eſt guere d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons: le froid eſt leur ennemi mortel; on doit bien ſoigner auſſi de les en garentir. C'eſt ce qui fait que lors qu'ils ſont éclos, il eſt néceſſaire de leur choiſir un lieu qui ſoit chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts; dans lequel tems on leur donne la liberté de ſe promener par la cour, & de joüir du Soleil, qui eſt la ſeule chaleur qui les fortifie le plus.

On ne les ſortira cependant point dans ces commencemens, toutes les fois qu'on verra le tems diſpoſé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les faſſe plûtôt mourir.

Les Dindons veulent être maniez fort doucement, lors qu'on eſt obligé, incontinent aprés qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre, en telle ſorte qu'elle ne ſe remuë point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds.

De la nourriture des Dindons.

Parmi les ſoins qu'on prendra d'éviter ces inconvéniens, on obſervera encore celui-ci, qui eſt la maniere de les nourrir: il n'eſt pas moins eſſentiel à l'accroiſſement de ces petites bêtes, que ceux dont je viens de parler: Et pour y reüſſir avec ordre, celle qui les gouvernera ſera toûjours fort vigilante à leur donner tres-ſouvent à manger & à boire, d'autant que les Dindons ſont d'un naturel fort gourmand; & tels que ſi on les laiſſoit avoir trop faim, ils ne manqueroient point de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux des Oeufs durs, hachez bien menu. Il y en a pour la compoſer qui ne prennent de ces Oeufs que le moyeu, qu'ils mêlent avec des miettes de pain blanc. Ces deux nourritures ſont également bonnes: on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou ſix jours, qu'on commence à prendre des feüilles d'orties, qu'on hache auſſi beaucoup avec de ces Oeufs durs. Six autres jours aprés que les Dindons ont été nourris de cette maniere, on leur ôte les Oeufs, & on ne leur donne plus que de ces orties hachées, & détrempées avec un peu de ſon & du caillé; & de tems-en-tems, pour leur éguiſer l'appetit, on leur jette un peu de millet, ou de l'orge boüilli.

Pour peu qu'on voye qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire un peu boire: ce remède leur eſt fort excellent, pour leur faire prendre des forces.

Plus on ſoignera de nourrir ainſi ces Dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus beſoin de leur mere, de ſe pouvoir paſſer des ſoins d'une Gouvernante, & enfin de n'avoir plus beſoin que de la vigilance d'un Dindonnier, pour les conduire au pâturage.

AVER-

Digitized by Google

REMARQUES.

Quoique les Poules-d'Inde de la même année ſoient tres-bonnes à mettre couver: cependant, je conſeille toûjours pour cet emploi, d'en garder qui ayent deux ans. Celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt que celles-là, & conduiſent mieux leurs petits: c'eſt pourquoy l'on en aura moitié des unes, & moitié des autres.

Pour agir ici avec œconomie, lors qu'on a pluſieurs Poules-d'Inde, qu'on a mis couver, & que tous leurs petits ſont éclos, il faut prendre les Dindons de trois meres & les donner à une ſeule à conduire, elle le peut; puis jetter au Coq ces deux autres Poules-d'Inde, pour faire une ſeconde ponte, & couver encore une ſeconde fois.

Il y en a même, ſi-tôt que les petits d'une Poule-d'Inde ſont tous hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent ſous une autre Dinde, qui aura auſſi des petits de même tems, puis qui ſe font apporter dans le moment d'autres Oeufs, ſoit de Dindes, ou de Poules communes, qu'ils gliſſent doucement ſous cette couveuſe, qui dans la chaleur où elle eſt, conduit encore ces Oeufs à une bonne fin: Mais lorſque cela arrive, on ſoigne toujours de tems-en-tems de leur donner de la rôtie au vin, avec de l'orge, ou de l'avoine, qui devient ſa nourriture ordinaire.

Telle maniere d'agir eſt capable en tres peu de tems, de peupler une Baſſe-cour de toute ſorte de Volaille: car on peut, ſi l'on veut, donner à couver à une Dinde des Oeufs de Poules, comme j'ay dit, ou bien des Oeufs de Canes; elle y reüſſira également, & la coûtume eſt pour lors de luy donner vint-un de ces Oeufs.

Si on les luy met par moitié, il faut prendre garde de ne luy donner ceux de Poules que huit jours aprés, d'autant que les petits Canards ſont un mois à éclore, au lieu que les Poulets ne ſont que vingt-un jours.

Du tems auquel on doit mener paître les Dindes.

Enfin, les Dindons venus à un certain âge, qu'ils ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on ſeroit obligé de leur donner à la maiſon. On choiſit pour cela quelque petit Garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce ſoin.

Le matin, ſi-tôt que le Soleil eſt levé, on fait partir ce petit Dindonnier, auquel on recommande fortement de ne point abandonner ſon troupeau, & de le conduire tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, afin que la diverſité des pâturages réveille l'appetit de ces animaux, & les faſſe croître au plûtôt.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau, & le renfermera juſqu'àprés midy, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le ſoir venu, ce Dindonnier conduira ſes Dindes devant luy, pour les mettre dans leur Poulailler: mais avant que de les y renfermer, il obſervera ſoigneuſement de leur jetter un peu de grain, pour leur faire prendre des forces.

La Mere de Famille ne manquera point auſſi de faire tous les ſoirs la revûë de ſes Dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup ſur elles, & n'en laiſſe point égarer.

Cet ordre ainſi tenu, on pourra compter ſur un grand profit qu'on tirera de ces animaux, qui, n'étant pas moins ſujets aux infirmitez que les Poules communes, ont auſſi beſoin qu'elles de remédes. Et comme leur nature ne differe de guere les

Digitized by Google

unes des autres, & que ces infirmitez qui leur arrivent ſont d'une même eſpéce, on n'a pour lors qu'à avoir recours au Traité des maladies des Poules, & l'on y trouvera ce qu'on cherche.

Pour la maniere de les engraiſſer, je n'en ſçai point d'autre que de leur donner beaucoup de grain.

CHAPITRE. VII.

Des Oyes.

UNE Baſſe-cour n'eſt point complette, s'il n'y a des Oyes: Il eſt vray que ces animaux ſont extrémement gourmands, & qu'ils cauſent beaucoup de dégâts; mais par le ſoin qu'on en peut prendre, on évite ces inconveniens. Si d'un côté ils ont des incommoditez, dont neanmoins fort aiſément on ſe pare ils raportent, auſſi d'autre côté beaucoup de profit: la choſe eſt probable; & je commenceray à le montrer, par rapport à leur plume.

De la Plume d'Oye.

Ces animaux n'ont pas plûtôt deux mois, ce qui leur arrive pour l'ordinaire un peu aprés la Saint-Jean, qu'on les plume pour la prémiere fois; & pour la ſeconde, c'eſt auſſi toûjours au commencement du mois de Novembre, mais avec plus de moderation.

J'entens que lors-qu'on ôte la plume aux jeunes Oyes, en même-tems on en faſſe ainſi à leurs meres; & les parties du corps qu'on leur plume ordinairement, c'eſt le ventre, le cou, & le deſſous des aîles, leſquelles parties ne ſont toûjours couvertes que de ces plumes menuës, dont on ſe ſert pour faire des lits.

De la Chair d'Oye.

Il ſemble qu'on ne puiſſe pas faire un meilleur ménage de la chair d'Oye, que de celle des Poules communes; mais on ſe trompe; car celle-ci pour être bonne, veut toûjours être mangée fraîche; au lieu que celle-là n'eſt jamais meilleure au pot, que lors-qu'elle eſt ſalée: ce qui fait que les bons ménagers en ont toûjours d'aſſaiſonnnée ainſi, pour plus de quatre mois aprés que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée.

Le mois de Decembre, ou celuy de Janvier, que ces animaux ont été engraiſſez, eſt le tems ordinaire qu'on les ſale: & voici ce qu'il faut obſerver pour y reüſſir. D'abord on les tuë, puis on les plume, & on les écorche en ſuite, pour en tirer la graiſſe, qu'on met par morceaux, pour être fonduë à la maniere du ſaindoux; & aprés que cette graiſſe a été tirée, on prend la chair, qu'on ſale comme le Cochon: Cela ainſi pratiqué, on prend ſoin de placer le ſaloir en un lieu où cette chair ſe puiſſe conſerver ſalée, afin de s'en ſervir quand on en a beſoin.

De la Graiſſe d'Oye.

Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fonduë, comme je viens de dire, on la met dans des pots de terre, aprés l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel, & c'eſt en cet état qu'elle ſe conſerve long-tems. On ſçait l'uſage à quoy elle eſt propre pour beaucop de ragoûts: & elle differe de celle du Porc en deux manieres; la prémiere, parce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate; & la ſeconde, parce qu'elle ne s'affermit jamais, & que liquide qu'elle eſt toûjours, elle a la qualité de demeurer tranſparente comme de l'huile lors-qu'elle eſt cuite à propos.

De

De la quantité des Oyes qu'on doit nourrir.

Le nombre des Oyes qu'on veut nourrir, dépend de la fantaisie; mais pour le plus, sept femelles & deux mâles suffiront pour en garnir un Basse-cour, quoi-que ce seroit assez d'un; mais on ne le fait que dans la crainte qu'on a, que venant à manquer par quelque accident, on ne sçût plus à quoy avoir recours, chacun ayant besoin de ses mâles.

Du Choix des Oyes.

Il n'y a pas de grandes formalitez à garder sur le choix qu'on doit faire des Oyes, on observera seulement de les prendre de la grande taille, & d'un œil fort gay. Les uns tiennent pour ceux qui ont les plumes blanches, disant que la chair en est meilleure, & que les femelles en pondent en plus grande abondance que les grises; & les autres, quant à la couleur, prennent les grises & les blanches indifferemment, n'ayant seulement égard qu'à la grosseur.

De la ponte des Oyes.

Il n'y a point de Volaille qui rende plus d'Oeufs que les Oyes, lors-qu'elles sont bien nourries & conduites comme il faut: On a vû des femelles qui ont pondu chacune jusqu'à cent Oeufs; & l'on peut juger de là quel profit en peut tirer un ménage, lorsque celle qui le manie sçait l'art de gouverner ces animaux; & c'est ce qui fait que la véritable Oeconomie veut qu'on les nourrisse bien, pour les laisser toûjours pondre, & rarement couver. On ne leur permettra de pondre que dans leur toit, & il suffira de les y avoir mis une seule fois, pour faire qu'elles y pondent toûjours. Ce toit aussi ne sera point ouvert le matin, que les Oyes qui doivent pondre n'ayent rendu leurs Oeufs, crainte par hazard quelquefois, d'être obligé d'aller chercher les Oeufs qu'elles auront pondus ailleurs, & qui seroient en danger d'être perdus.

De la maniere d'avoir des Oysons.

Comme les Poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'Oeufs que les autres, on s'en servira pour avoir des Oysons; & pour y parvenir, on fera choix des plus grosses Poules, & qui soient d'une nature plus conforme à cet ouvrage; cinq ou six Oeufs suffiront à une couveuse. On peut encore commettre cet emploi à une Poule-d'Inde, qui embrassera jusqu'à onze Oeufs: on sçait la maniere de mettre couver ces sortes de Volailles; j'en ay traité, cela suffit; sinon, que je suis bien-aise d'avertir que les Oysons, comme les Dindes, sont un mois à éclore. Pour ce qui regarde le tems de mettre couver les Oeufs d'Oyes, c'est toûjours immediatement aprés qu'elles auront fait leur Ponte.

De la maniere de nourrir & d'élever des Oysons.

Le plus grand soin que demandent de nous les Oysons, c'est pendant huit ou dix jours, qu'il les faut tenir enfermez à l'étroit avec leur mere, en ne leur laissant point manquer de nourriture: Aprés ce tems-là, on leur donne la campagne libre; soignant néanmoins de faire en sorte que les petits ne se mêlent point avec les plus grands, à cause que ceux-ci ont coûtume de blesser ceux-là: & cette précaution doit durer jusqu'à ce qu'étant devenus plus forts, ils soient en état de se défendre également.

Outre

Digitized by Google

Outre l'herbe dont ils se repaissent ; on leur donne encore dans les commencemens de l'orge boüillí, puis aprés des criblures de bled, ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. Voilà la maniere dont on les nourrit jusqu'à la Mi-Octobre, qui est le tems qu'on en prend autant qu'on le souhaite, pour les engraisser tout autrement qu'ils ne le peuvent pas devenir dans la Basse-cour.

Comme il faut engraisser les Oyes.

Lors donc, que les Oysons sont venus jusqu'à la Mi-Octobre, on fait choix de ceux qu'on veut destiner à cette œuvre ; & pour y réüssir, on les plume entre les jambes, puis on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que ne pouvant être beaucoup dans le mouvement, la substance de leur nourriture ne se dissipe point par-trop, & se convertisse par conséquent en un aliment qui les engraisse ; & si l'on n'a point de lieu chez soy assez obscur pour y mettre ces Oyes, il faut leur crever les yeux, cela ne les empêche pas de manger ny de boire, pourvû qu'on les ait accoutumé une seule fois à prendre la nourriture où elle est.

Ce lieu choisi pour engraisser les Oyes, sera chaud, à cause que le froid qui subtilise ordinairement la substance de la nourriture qu'on prend, fait qu'elle se convertit plûtôt en chair qu'en graisse.

Ces animaux, quoy que fort sales, veulent être toûjours tenus fort proprement, & c'est, même, un soin qu'il faut se donner, si l'on veut qu'ils engraissent vîtement.

Et pour leur nourriture, dont on ne les laisse jamais chomer, on leur donne ou du millet, ou de l'avoine boüillie dans de l'eau : il y a des gens, avec cette nourriture, qui leur broyent encore du charbon qu'ils leur mettent à part ; cela, disent-ils, leur aiguise l'appetit, & les oblige à manger plus souvent, & par conséquent à engraisser plûtôt.

C'est assez de quinze jours, ou trois semaines en cet état, pour faire engraisser les jeunes Oyes ; pour les vieux il leur faut un mois.

REMARQUES.

Les Oyes vieux & jeunes seront conduits au pâturage avec les Dindes, & seront traitez de la même maniere, & barboteront dans l'eau aprés cela, tant qu'il leur plaira.

Quelque-temps aprés que les petits Oysons seront éclos, on les mettra dans quelque pré, ou en quelqu'autre endroit bien-herbu, pour les y apprendre à manger.

Leur toit sera celuy dont j'ay parlé au Chapitre second, page 7. & pour les œufs, que cette Volaille rendra en abondance, étant gouvernée comme j'ay dit cy-dessus, ils seront amassez fort soigneusement, pour servir à l'usage du ménage.

CHAPITRE VIII.

Des Canes.

LEs Canes ne sont pas une Volaille qu'il faille oublier dans une basse-cour, soit à cause de leur plume qu'on mêle avec celle des Oyes pour faire des lits, soit par raport aux œufs qu'elles rendent en tres-grande abondance, & qui servent beaucoup pour la nourriture de la maison ; soit enfin à cause de sa chair, qui est un mets qui flate extrémement le goût, lors qu'il est servi en saison.

Cette espéce de Volaille sympathise assez avec les Oyes ; à la difference neanmoins, que

Digitized by Google

que les Canes vivent plus sur l'eau que sur terre, & que les Oyes se plaisent plus à pâturer qu'à barboter : c'est pourquoy où l'eau n'est pas commune, qu'on ne songe point à y élever des Canes.

Il n'y a point d'autre choix à faire pour les Canes, que de prendre toûjours les plus grosses ; la couleur ne contribuant en rien à leur bonté.

Un Canard aura huit ou dix Canes, & ce nombre luy suffira pour l'exercer.

Cette Volaille sera gouvernée comme les autres, tant à l'égard de la nourriture que de la maniere de les élever.

On les garentira du Renard autant qu'on pourra, en les obligeant par la nourriture qu'on leur jettera de tems-en-tems, de ne point trop s'écarter : Je n'en sçay point d'autre moyen.

Même soin de les enfermer le soir, & de leur ouvrir le matin la porte de leur toit pour les en faire sortir, sera observé tout-comme aux Poules communes.

De la Ponte des Canes.

Cette Volaille commence ordinairement sa Ponte au mois de Mars, & continuë ainsi de jour-en-jour jusqu'à la fin du mois de May.

Pendant ce tems-là les Canes ne sortiront point du toit qu'elles n'ayent rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer si l'on n'y prend garde.

De la Couvée des Canes.

Les Canes ont coûtume de couver sur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces prémieres couvées sont toûjours les meilleures, à cause que les chaleurs de l'Eté contribuent beaucoup à les faire croître ; au lieu que celles qui naissent tard, ne deviennent pas si fortes, à cause du froid qui les attrape encore toutes jeunes.

La maniere de faire couver ces animaux, est pareille à celle dont j'ay parlé dans le Chapitre des Oyes ; il n'y a rien à y observer davantage.

Ce sera toûjours une Poule qui les couvera, à cause de sa maniere aisée à les conduire, & de son affection à les garder tant que les petits Canetons la quittent pour aller sur l'eau, où cette mere les côtoye encore long-tems ; & la raison de cela, c'est que la Cane, par l'inclination qu'elle a naturellement pour l'eau, ne pouvant pas s'empêcher de tems-en-tems d'y aller barboter, est sujette à refroidir ses œufs, qu'elle est obligée de quitter pour cela, & de laisser morfondre ses petits lors-qu'ils sont éclos, pour les conduire trop tôt dans l'eau avec elle ; outre que la Cane ne sçauroit embrasser qu'une demi-douzaine d'œufs, au lieu qu'une Poule en couve jusqu'à treize.

Ces œufs demeureront un mois sous telle Volaille que ce soit qui les couve.

On élevera les petits Canetons tout comme les Poussins : ainsi qui sçaura l'art de nourrir, élever & multiplier les Volailles dont j'ay déja traité, ne pourra manquer de réüssir en celle-cy.

Les maladies sont expliquées assez au long au Chapitre des Poules, pag. 45. & suivantes, pour faire qu'on y ait recours, au cas qu'il leur en survienne quelques-unes.

Celle qui aura soin de gouverner ces petits animaux, se donnera de garde de les laisser sortir de plus de trois semaines aprés qu'ils auront été éclos, les tenant toûjours enfermez dans une chambre, où la nourriture & l'eau ne leur manqueront pas.

Cette même gouvernante soignera que les jeunes Canards ne se mêlent point si tôt avec les vieux, pour les raisons que j'en ay dites au Chapitre des Oyes.

Digitized by Google

Voilà tout ce qu'on peut observer pour élever des Canes, qui nous dédommagent toûjours de nos peines, par le grand profit qu'elles nous rendent.

CHAPITRE IX.

Des Pigeons.

LE Colombier bâti de la maniere que j'ay marqué cy-devant, pourra en sureté renfermer autant de Pigeons qu'il sera capable d'en contenir; il ne reste donc plus qu'à le peupler: disons comme cela se pratique.

De la maniere de peupler le Colombier, & du choix qu'on doit faire des Pigeons.

C'est peu de chose d'avoir édifié un beau Colombier, si l'on ne sçait le garnir de Pigeons; & le prémier point essentiel à quoy l'on prend garde pour y reüssir, c'est d'en sçavoir faire un bon choix.

Quant à la couleur, d'abord les blancs ne sont pas tant estimez que les autres, pour deux raisons: la prémiere, parce qu'ils sont moins féconds; & la seconde, parce qu'ils sont plus en danger que les autres, d'être attrapez des Oiseaux de proye.

La marque d'un bon Pigeon, est le gris tirant sur la cendre & le noir; & il montre ordinairement sa fecondité par la rougeur de ses yeux & de ses pieds, & par ce jaune de couleur d'or dont son cou est environné.

Il y a des Pigeons qu'on appelle Patez, qui sont beaucoup plus gros que ceux dont je parle icy, & bien plus féconds: On leur donneroit aussi volontiers la préference dans le Colombier, n'étoit la trop grande dépense qu'on seroit obligé de faire pour les nourrir; & comme le point essentiel de l'Oeconomie est de mettre peu pour retirer beaucoup, on aime mieux pour cette raison se fournir de Pigeons qui coûtent peu à nourrir, que de s'en garnir de ceux, pour la provision desquels on ne sçauroit avoir trop de grain. Cependant, comme ces derniers sont d'un naturel moins farouche que les prémiers, & qu'ils ne quittent pas si-tôt leur Colombier, on peut dans les commencemens faire un mélange de ces Pigeons, afin que par la multiplication des petits, que dans la suite ils feront, les nouveaux qui viendront tiennent de la nature de l'un & de l'autre.

Difference des Pigeons-Patez d'avec les autres.

Les Pigeons-Patez, comme je viens déja de dire, ne s'écartent pas tant que les autres, ils sont plus gros, rapportent davantage & ont la chair plus délicate; mais on achéte ces avantages toûjours plus qu'ils ne valent. Les communs, il est vray, sont plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus; ils se nourrissent aussi une partie du tems eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître, & si ceux-là frapent davantage la vûë, ceux-cy ne demandent pas tant de soin.

Le Colombier, pour bien faire, sera donc garni de cette espéce de Pigeons, si l'on veut, ou des communs seulement, comme cela s'est pratiqué en bien des endroits où la réüssite a été heureuse.

Digitized by Google

Du tems auquel on doit peupler le Colombier.

Il n'y a que deux saisons où on le peut faire ; la prémiere & la meilleure, est le mois de May, d'autant que ces prémiers Pigeons se fortifians beaucoup durant l'Hyver, se trouvent en état d'apporter bien-tôt du profit ; & la seconde, est au mois d'Aoust, parce qu'en ce tems-là, il y a quantité de Pigeonneaux bien nourris, à cause du grain que leur pere & mere leur apportent en abondance des moissons qui ont été faites.

Du nombre qu'il faut de Pigeons pour peupler d'abord le Colombier.

Plus ou moins le Colombier sera grand, plus ou moins faudra-t-il de Pigeons pour le garnir dans le commencement ; mais pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffiront, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bien-tôt peuplé ; au lieu que si on y en mettoit moins, on feroit trop long-temps à joüir du plaisir d'en manger des Pigeonneaux ; car on se donnera de garde d'en tirer aucuns du Colombier, qu'il ne soit presque garni comme il faut.

De l'âge des Pigeonneaux pour être mis au Colombier.

Mais comme ce n'est pas assez de choisir des Pigeons pour en peupler un Colombier, & qu'il est encore nécessaire de sçavoir à quel âge il les y faut jetter, la remarque que j'en vas faire, servira d'instruction là-dessus.

Ces jeunes Pigeons dont on veut se fournir, seront enlevez de dessous leur pere & mere, lorsque le duvet leur sera venu, qui est un peu auparavant que les grandes plumes des aîles leur soient crûës.

Prémierement, parce que si on les y mettoit plûtôt, ils seroient en danger d'y mourir de faim, du moins la plus grande partie, à cause que tout autre que leur pere & mere ne sçauroit pas naturellement si bien l'art de leur donner leur nourriture ; en second lieu, c'est que si l'on attendoit que leurs plumes fussent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'accoutumer au nouveau Colombier, ils ne manqueroient guéres de prendre incontinent leur essor, pour retourner à leur prémiere demeure.

De ce qu'on doit observer lors qu'on a mis ces jeunes Pigeons dans le Colombier.

Lors donc, que ces jeunes Pigeons sont dans le Colombier, on les y tient enfermez pendant quinze jours, ou trois semaines, ayant soigné d'avoir, avec une coulisse, tenu close la fenêtre de ce Colombier.

Ces jeunes Pigeons, pris ainsi que je l'ay dit, de dessous leur pere & mere, afin qu'on ne s'y trompe pas, ne mangent pas encore seuls ; c'est ce qui fait qu'ils demandent encore de nous le soin de les abequer pendant quelque tems : & comme naturellement ces petits animaux ne bâillent point d'eux-mêmes, lorsqu'on leur présente de la nourriture, il faut donc, pour-lors, prendre la patience de leur ouvrir le bec, & leur mettant dedans cette nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, les obliger ainsi à la prendre, afin qu'ils ne meurent de faim ; & pour les accoutumer plûtôt à manger eux-mêmes, on mêle parmi eux des petits Poulets, qui naturellement mangeant seuls, & sans l'aide de leur pere & mere, les invitent en bequetant devant eux le grain qu'on leur donne, d'en faire la même chose ; & c'est ce qui fait que dans peu la nature ne manque point de les rendre sçavans en cela.

Digitized by Google

On prendra auſſi la même peine pour leur donner à boire, que pour les faire manger.

De la nourriture des jeunes Pigeons dans le Colombier.

Ces jeunes Pigeons qui ſeront ainſi renfermez dans le Colombier, ſeront nourris de millet & de chenevis; par-fois on leur jettera quelques poignées de froment: & de temps-en-temps, ſur-tout, on n'oubliera pas de leur donner du cumin, comme un apas qui les attache pour toûjours à leur prémier Colombier. On ſe donne cette peine ordinairement pendant quinze jours, ou trois ſemaines tout au plus, qu'on voit qu'ils ſe repaiſſent eux-mêmes, & qu'ils font juger par-là qu'il eſt tems de leur donner la liberté, en leur ouvrant le Colombier, pour aller chercher à vivre plus loin.

Du jour & de l'heure qu'on doit, pour la prémiere fois, leur ouvrir le Colombier.

Aprés qu'on a remarqué que ces Pigeonnaux mangent d'eux-mêmes, ce n'eſt pas le tout que de leur ouvrir tout d'un coup le Colombier pour leur faire prendre l'eſſor; il eſt un certain temps, & une certaine heure, qu'il faut obſerver, pour faire que les Pigeons dés leur prémiere ſortie ne s'écartent point trop, en telle ſorte que connoiſſant encore peu leur gîte, ils pourroient n'y pas revenir, & ſe refugier dans d'autres Colombiers.

Pour donc éviter cet inconvénient, il faudra, lorſqu'on voudra leur donner la clef des champs, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le Colombier que ſur les trois-heures aprés midy, afin que les Pigeons craignant naturellement d'être moüillez, ne s'éloignent jamais du Colombier par un tems nebuleux, & que ne leur permettant de ſortir que tard, l'heure de ſe coucher en arrive plûtôt, ce qui les oblige de ſe retirer; & l'experience nous fait voir tous les jours, que donnant ainſi la prémiere ſortie à ces animaux, ils ne font que voltiger autour du Colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air du païs; ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Cependant, on ne s'étonnera pas ſi dans les commencemens il y a quelques-uns de ces Pigeons qui s'égarent, car au bout de deux ou trois jours ils ne manqueront pas de revenir, dans le reſſouvenir qu'ils auront du bon traitement qu'on leur aura fait dans leur Colombier.

Il y en a qui pour éviter ce chagrin, leur attachent les maîtreſſes-plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'eloigner du Colombier, & que par conſéquent ils s'y habitüent pour ne le plus quitter.

AVERTISSEMENT.

Pour bien laiſſer garnir le Colombier dans le commencement, on ne doit point la prémiere année y prendre aucuns Pigeonneaux, ainſi que de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante: aprés ce tems on pourra en vendre, & en manger à la maiſon, autant qu'on le jugera à propos.

Mieux les Pigeons ſont nourris dans le tems qu'ils ne trouvent plus rien à la Campagne, plus ils ſont gras, & rapportent davantage de profit.

Des

Digitized by Google

Des tems auſquels on doit donner à manger aux Pigeons à la maiſon.

Il ſeroit auſſi inutile de leur donner à manger à la maiſon lors-qu'ils trouvent leur vie à la Campagne, qu'il leur ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y rencontrent plus rien. C'eſt-pourquoy, pour ſçavoir les veritables ſaiſons auſquelles on doit faire l'un & négliger l'autre, je diray qu'il faut commencer à leur donner de la nourriturre depuis la my-Novembre juſqu'à la fin preſque de Février, qui eſt le temps qu'on ſeme les menus grains; & depuis le commencement d'Avril juſqu'à la my-Juin, où pour-lors les Bleds les peuvent fournir de nourriture à la Campagne, juſqu'à ce qu'ils ſoit temps de recommencer à leur en jetter.

De la nourriture des Pigeons.

L'on nourrit ordinairement les Pigeons de féves, de criblures de Bled, d'Orge, ou d'Avoine. C'eſt ce qui fait qu'on n'oublîra pas d'en faire une proviſion ſuffiſante pour les Pigeons qu'on eſtimera avoir.

Pendant les grandes gelées, on aura ſoin de leur jetter des Pepins de raiſin qui auront été criblez, à cauſe que cela les empêche de pondre pendant ce tems, auquel tous les œufs ſeroient perdus, & les petits qu'ils pourroient produire, trop en danger de mourir, ne laiſſant pas que d'aider à leur nourriture. Ainſi, plus tard on leur en donnera, plus tard rendront-ils leurs œufs, & par conſéquent donneront-ils des Pigeonnaux: la prudence de celui qui les gouverne doit agir là-dedans, en telle ſorte qu'il travaille d'avoir des Pigeonneaux dans une ſaiſon, où il croira qu'ils pourront s'élever ſans danger; le froid étant leur ennemi capital.

Du lieu où l'on doit donner à manger aux Pigeons, & du tems auquel on doit le faire.

Le lieu qu'on aura choiſi pour leur donner à manger, ſera uni, & tenu proprement: Et pour les obliger d'y venir, on les ſiflera en leur jettant de la nourriture: Ce ſignal ordinaire ne manquera pas de les y attirer tous.

Le matin, & le ſoir, ſeront les heures qu'on deſtinera pour leur donner à manger, & non jamais à midy, de-crainte de troubler le repos qu'ils ont coutûme de prendre à cette heure, ce repos leur eſtant eſſentiel pour leur aider à profiter de la nourriture qu'ils ont priſe.

Sur-tout, que ce ſoin ne manque point aux Pigeons; autrement, ils ſeroient contraints de quitter leur Colombier pour en aller chercher d'autres, où ils trouveroient plus de quoy vivre; ce qui ſeroit d'un grand préjudice pour un pere de famille.

Ces heures deſtinées pour leurs repas, ne ſeront point toûjours les mêmes, afin d'éviter que les Pigeons voiſins ne viennent pas dérober la nourriture des vôtres, ce qu'ils ne manqueroient point de faire, ſi elle leur étoit donnée à un tems précis

Secrets pour empêcher les Pigeons de quitter.

Il faut prendre la tête & les pieds d'un Bouc châtré, qu'on mettra bien boüillir enſemble, juſqu'à ce que les os ſe-ſeparent de la chair; puis on reprendra cette chair qu'on fera encore boüillir dans le même boüillon, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée de cuire. Dans cette décoction fort épaiſſe, on broyera de la terre à Potier, dont toutes les pierres ſeront hors. On y mettra force ſel, de l'urine, de la veſſe, du fumier, du chenevis & du bled, ſi on le ſouhaite. Le tout ſe-

sera paîtri ensemble, & réduit en une pâte, qu'on mettra par petits pains de la grosseur des deux poings, secher au Soleil, ou au four, prenant garde de ne les point laisser brûler. Lorsque ces pains seront cuits, on les posera en divers endroits dans le Colombier, & ils n'y seront pas plûtôt mis, que les Pigeons s'amuseront à les becqueter; & y trouvant une certaine saveur qui leur plaît, il s'y attacheront si-fort, qu'ils ne sortiront aprés cela du Colombier qu'à regret.

D'autres prennent du sel de la grosseur du poing, qu'ils font candir, & qu'ils mettent aprés dans le Colombier. D'autres se servent d'une tête de Chévre, qu'ils font bien boüillir dans l'eau avec du sel, du cumin, du chenevis, & de l'urine, puis l'exposent dans le Colombier, pour servir d'amusement aux Pigeons. D'autres enfin, font frire du millet dans du miel, y ajoûtant un peu d'eau pour le garder de brûler; cet apprêt est un appas pour eux, qui leur fait tant prendre en affection leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

Du soin qu'on doit prendre à nettoyer le Colombier.

Il n'y a gueres d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les Pigeons, c'est-pourquoy on ne sera point paresseux de nettoyer le Colombier tous les mois: le fumier qu'on en ôtera sera remué le plus doucement qu'il sera possible, crainte que la poussiére qu'on dit être préjudiciable à la production des Pigeonneaux, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids; car on doit présumer que lors-qu'on fait cet exercice, les Pigeons ne se tiennent point dans le Colombier, & laissent par conséquent leurs œufs tout à découvert. C'est ce qui fait aussi qu'il faut se presser, quand on le nettoye, crainte que ces œufs ne se refroidissent.

On n'oublîra point aussi d'ôter toutes les saletez qu'il y aura dans les nids, toutes les fois qu'on y prendra les Pigeonnaux qui seront dedans.

On jettera dehors tous les Pigeons qu'on y trouvera morts, ou languissans, crainte qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'en infecter tout le reste.

On trouve quelquefois des Pigeonnaux qui sont tombez de leurs nids, & pour-lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en esperer néanmoins bonne issuë, le Pigeon, naturellement, abandonnant ses petits, lors qu'on les a maniez. Ainsi l'on se donnera de garde (j'entens quand ils sont dans leurs nids) de cette curiosité dangereuse.

Des moyens de préserver les Pigeons de maladies.

Le Pigeon a l'odorat fin, & son sang ne se purifie jamais mieux, que lorsque par les canaux ordinaires, il reçoit quelque fumée de bonne odeur: c'est la raison pour laquelle bien souvent on parfume leur Colombier.

Ce parfum qu'on y brûle est composé, tantôt d'Encens, de Benjoin, ou de Storax; ou bien on y fait fumer des herbes odoriferantes, comme du thin, de la lavande, du romarin, & par fois du bois de genévre, & tant d'autres choses qu'on sçait avoir de l'odeur, & dont il est inutile de faire un détail.

De la maniere de purger le Colombier des vieux Pigeons.

Tout vieillit avec le temps, & telle chose apporte du profit dans son commencement, qui sur la fin n'est plus propre qu'à nuire. Telle est la nature du Pigeon, qui donne des fruits dans son jeune âge, & qui lors qu'il est vieux, empêche les autres d'en donner, ou les détruit lors qu'il les a mis au jour. Il faut, donc, éviter ce mal en purgeant le Colombier de cette mauvaise engeance. On

Digitized by Google

On y réüssit de plusieurs manieres; mais ne m'arrêtant icy qu'à la plus aisée, je passeray les autres sous silence.

L'âge des Pigeons va jusqu'à huit ans, mais ils n'ont que les quatre prémieres années de fécondes; pour les autres elles ne valent rien: si bien que lors qu'un Pigeon a passé quatre ans, il ne se rend plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui sont plus jeunes. La difficulté est de les connoître, & pour y parvenir, je croy qu'il n'y en a point de plus assuré moyen que celuy que je vais décrire.

Dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un Colombier pour le garnir, il faut songer, en les y jettant, de leur couper à chacun, avec des cizeaux, l'extremité d'une des griffes seulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année suivante à pareil tems, lorsque les Pigeons sont tous retirez dans le Colombier, deux hommes, aprés que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goute, s'y introduisent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid. L'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, pour leur couper une seconde fois l'extremité d'une griffe d'un autre pied; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqué quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les Pigeons dans le Colombier pour n'y plus r'entrer.

La quatriéme année passée, on entre dans le Colombier de la même maniere que j'ay dit, sinon qu'on porte encore avec soy deux cages, qu'on jugera suffisantes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier: dans l'une seront mis tous les Pigeons qui auront quatre marques, pour ensuite être envoyez au marché, ou à la cuisine; & dans l'autre, ceux qu'on connoîtra par ces marques ne pas encore avoir atteint l'âge de quatre ans, pour aprés être lâchez dans le Colombier, comme ceux qui sont reservez pour le tenir toûjours garni.

Il semble que ce soin paroisse extrêmement difficile à pratiquer, mais on se trompe, on ne l'aura pas plûtôt pris une prémiere année, qu'on s'en acquittera la seconde avec plaisir, & toûjours de plus en plus, sur-tout, lors qu'avec le tems, on remarquera la grande abondance de Pigeons, que cela apportera au Colombier.

Traité des Pigeons privez.

Les Pigeons Privez, ou autrement dit, Patez, ne different en rien des autres, quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur, & de leur fécondité.

Féconds beaucoup plus que les communs, parce qu'ils donnent presque tous les mois de l'année, des petits qui arrivent à une heureuse fin, malgré la rigueur des hyvers, lors qu'ils sont bien conservez.

Ces sortes de Pigeons sont sujets à avoir des plumes qui leur couvrent les jambes, & qui leur descendent jusques sur leurs pieds. Cet ornement est préjudiciable, à cause que souvent ces Pigeons reviennent à leur gîte les plumes chargées de fange, & toutes imbûes d'eau; & se mettant en cet état sur leurs œufs, ils les refroidissent, ou les jettent hors de leurs nids, ce qui rend leur ponte inutile; mais ce défaut est bien-tôt corrigé par le moyen des cizeaux.

De leur Voliere.

Le lieu où on les logera, s'apellera plûtôt une Voliere qu'un Colombier, à cause des Pigeons qu'on n'y sçauroit avoir qu'en petite quantité.

On

On bâtira cette Voliere en un endroit où le chaud, ou le froid, ne ſe faſſe point trop reſſentir; elle ſera claire, & aura ſes jours du côté du Levant, ou du Midy.

On leur donnera la liberté tout comme aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent de beaucoup de la cour.

Plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment deviennent plus fertiles.

Pour leurs nids, ils ne differeront en rien de ceux du Colombier; on en laiſſe pourtant la conſtruction à la fantaiſie des perſonnes qui ſouhaiteront élever de ces animaux.

OBSERVATIONS.

Qu'on obſerve, ſur tout lors-qu'ils couvent pendant l'hyver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur Voliere.

Cette eau ſera viſitée ſouvent, pour la renouveller, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, & des vilenies, qui tombant dedans, la rendroient puante.

On balliera ſouvent cette Voliere, & les nids qui ſeront dedans ſeront nettoyez de même, pour en ôter enſuite tout le fumier, afin qu'étant parfumée de tems-en-tems, les Pigeons n'y contractent aucune maladie.

De leur Ponte.

Quoy-que pour montrer la fécondité des Pigeons privez, j'aye dit qu'ils engendrent des petits pendant l'Hyver même, cependant il faut obſerver qu'on ne tient rien, ſi l'on n'y donne des ſoins tous particuliers.

Lors donc, qu'on en voudra avoir en cette ſaiſon, on en choiſira quelques paires de ceux qu'on aura remarquez qui ſe ſeront le plus repoſez, puis on les enfermera en un petit endroit qui ſoit chaud, & où ils ne reſpireront qu'un air moderé.

Là-dedans on ne les laiſſera point manquer de nourriture, qui ſera, ordinairement, de l'avoine, de la veſſe, ou du chenevis bien ſouvent afin de les échauffer; & proche d'eux, on aura ſoin de leur tenir de l'eau qui ſoit claire, & qu'on viſitera de tems-en-tems, crainte qu'elle ne géle. Aprés ces petits ſoins donnez, nous voyons que le ſuccés que nous en eſperons, répond toûjours à nôtre attente.

De la maniére d'engraiſſer les Pigonneaux.

L'inſtruction que voicy (afin qu'on ne s'y trompe pas) ne regarde que les Pigeonneaux des Pigeons privez, qui étant bien-gras, peuvent ſervir d'un mets ſur les tables les plus délicates.

Pour parvenir à ce point, on ſçaura d'abord qu'il faut que ces petits animaux ſoient déja un peu forts, mais auſſi ne point attendre juſqu'à ce qu'ils puiſſent voler.

En cet état, on leur arrache les groſſes plumes des aîles, pour les obliger de ne point quitter le nid; ou bien on leur y attache les pieds, ou faiſant autrement on leur briſe les os des jambes; ce qui ſemble être contraire à la production de l'effet que nous en attendons: cependant nous voyons tous les jours par experience, qu'il faut bien que cette douleur ne leur ſoit pas ſenſible juſqu'au point de les incommoder, puiſque tout eſtropiez qu'ils ſont, ils engraiſſent à vûë d'œil, & en peu de tems: Et même, de ces trois moyens que je viens de donner, on choiſira ce dernier pour le meilleur, à cauſe que leur faiſant oublier par ces opérations, cet inſtinct qui les pouſſe naturellement à vouloir s'envoler lors qu'ils ſe ſentent aſſez de force pour

Digitized by Google

pour cela, ils ne ſongent plus qu'à manger, & la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent pour-lors n'étant point diſſipée par le moyen d'aucun mouvement; cette ſubſtance, dis-je, ſe convertiſſant en graiſſe, fait que les Pigeonneaux deviennent bien-tôt en l'état que nous les ſouhaitons; & s'il eſt dit que le dernier de ces moyens eſt le meilleur, c'eſt parce qu'il leur ôte tout eſpoir de pouvoir jamais quitter le nid: au lieu qu'eſperant malgré les deux prémiers, de recouvrer avec le tems, & leurs plumes, & leur liberté, ces petits animaux, pour ainſi dire, s'inquiétent & ſe tourmentent, ce qui eſt un obſtacle qui recule de beaucoup le fruit qu'on attend des ſoins qu'on prendra à les engraiſſer.

CHAPITRE X.

Des Paons.

DE tous les Animaux qui volent en l'air, on peut dire qu'il n'y en a point de plus beau que le Paon; & il ſemble que ce ſoit auſſi pour cette raiſon que Junon l'ait choiſi entre tous les oiſeaux pour être le ſien. Eſt-il rien auſſi qui frape davantage les yeux, que les diverſes couleurs de ſes plumes? Sa chair eſt fort agréable au goût; & enfin tant d'autres qualitez dont il eſt rempli, le rendent ſi recommandable que je n'ay pas crû devoir l'oublier, pour ne luy pas donner un lieu dans nôtre Maiſon de Campagne.

Comme le Paon n'eſt pas du tout une choſe eſſentielle à l'œconomie, je n'en limiteray point icy le nombre; la volonté de ceux qui voudront en nourrir en décidera; J'avertis ſeulement, qu'un mâle peut ſuffire à cinq ou ſix femelles.

De l'âge des Paons.

L'avantage qu'on a de nourrir ces animaux, c'eſt qu'ils nous donnent long-tems le plaiſir de les voir; les mâles vivent ordinairement vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins à la vérité. Je n'ay que faire de rien dire de la diverſité de leur plumage, étant un pur ouvrage de la nature.

De la nature du Paon.

On compte de deux ſortes de Paons; l'un qu'on apelle privé, & l'autre qui eſt plus ſauvage: le prémier eſt toûjours préférable au ſecond, étant plus domeſtique, & moins farouche. Ce n'eſt pas qu'il faille ny pour l'un ny pour l'autre ſe mettre en peine de leur bâtir un endroit pour les coucher, n'aimant le plus ſouvent qu'à ſe hucher au clair de la Lune; ils ſupportent tous deux également & le froid & le chaud, déchargeant par-là celuy qui en veut nourrir, du ſoin de les tenir renfermez.

Des Paonnes.

Les Paonnes ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, & ſont fort ſujettes à égarer leurs œufs, ſi l'on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix, & rien davantage; & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin du mois d'Avril, ou au commencement de May: & qu'on ſoit averti, que du moment qu'elles ont pondu leur prémier œuf, elles ne ceſſent point de jour-en-jour, qu'elles n'ayent achevé. Ainſi, qu'on ſoigne pendant ces dix jours-là, à épier où elles vont pondre.

Digitized by Google

De l'art de les mettre couver.

Je laisse les Paonnes sauvages à couver où bon leur semblera, puisqu'on n'est pas maître de le leur faire faire où l'on voudroit; & je ne prétens parler icy que de la maniére de mettre couver celles qui sont plus domestiques.

Leurs œufs ayant donc été soigneusement ramassez, peu de tems aprés qu'elle a pondu, la Paonne se dérobe de la vûë pendant quelques jours, ce qu'on aura soin de remarquer.

Lorsque la faim la presse, elle ne manque point de venir prendre une fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de luy en donner; c'est là pour-lors qu'il faut la veiller, & si-tôt qu'on l'y verra arriver, on luy donnera le tems de manger, jusqu'à ce qu'il luy prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette. Ceux qui la veilleront n'oublîront pas de la suivre de loin, tant que leur vûë pourra s'y étendre.

Ayant enfin trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparez pour environner ce lieu, & y faire une clôture suffisante, pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage.

La couvée de la Paonne est ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fera que la visiter de l'œil & de fort loin, autrement cela la rebuteroit; & quelque attachée, même, qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit sans doute, pour n'y plus revenir. Ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin.

Un mois de tems acquittera de cette vigilance celuy ou celle qui s'en chargera, car il ne faut que ce tems pour luy faire éclore ses petits.

Dans l'endroit où elle à coûtume de venir manger, il ne faut jamais manquer d'y jetter de la nourriture à l'heure à-peu-prés qu'on sçait que cette Paonne a coutume d'y venir la prendre, autrement cela seroit préjudiciable aux œufs qu'elle couve, étant à craindre qu'elle ne les quittât à moitié couvez.

Si néanmoins cela arrivoit, il ne faudroit point s'étonner pour cela; car la Paonne recommenceroit aussi-tôt de pondre, & couveroit pour une seconde fois ses œufs fort heureusement; mais c'est que cette seconde couvée ne vaut jamais la prémiere, à cause que les petits Paons attrapent trop-tôt l'Hyver, qui les empêche de devenir ny si beaux, ny si gros que ceux qui sont des prémiers éclos. Et quoy que ces animaux soient sauvages, cependant il est facile de leur faire prendre leurs repas, leur coûtume étant de sortir de leur nid en volant, & de s'élever assez haut pour passer la haye qui ne les tient renfermez, que pour les garentir de tout ce qui leur peut nuire.

OBSERVATIONS.

La Paonne est telle, qu'elle ne fait jamais éclore tous ses petits à la fois; & son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour vîtement conduire les petits Paons qui sont nés; c'est pourquoy, crainte que les œufs qui n'ont point encore produit de petits ne soient perdus, & pour achever de donner l'être aux Paons qui y sont renfermez, on épiera le tems que la Paonne laisse son nid pour aller promener ses petits, & si-tôt qu'elle en sera dehors, on ne manquera point de luy enlever le reste de ses œufs, qu'on ira porter adroitement sous une Poule qui couvera, ou sous une Dinde; & au cas qu'on n'aye ny l'une ny l'autre, voicy pour-lors ce qu'on fait. On prend ces œufs, qu'on pose doucement dans un panier remply de fines plumes, & aprés les avoir couverts de laine, ou de quelqu'autre chose semblable, on met ce panier dans un four qui sera encore

Digitized by Google

encore modérément chaud, & dans cet état les petits Paons s'achévent d'éclore, à quoy il faut veiller de tems-en-tems.

Si-tôt que ces petits animaux auront quitté leur coque, on ne les donnera pas d'abord à leur mere, mais ce ſera peu de jours aprés.

Il y a une choſe à obſerver, qui eſt que jamais la Paonne, aprés avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid. Une haye, un buiſſon qui ſeront prés du logis, ſont les lieux ordinaires où cette mere prend ſon gîte pour la nuit; mais comme en un tel endroit elle n'eſt point à couvert des inſultes que luy peuvent faire d'autres animaux qui ſont ſes ennemis, & qu'il eſt abſolument néceſſaire d'éviter, on veillera le ſoir où cette mere va gîter, & l'ayant remarqué, on environnera ce gîte de quelque choſe, qui la puiſſe mettre hors d'atteinte d'un tel danger; & ce ſoin ſe prendra pendant quatre ou cinq jours, que la Paonne commence à accoûtumer ſes petits de hucher ſur les Arbres; & l'on ſçaura, afin qu'on ne s'y trompe pas, que la Paonne, pendant ces cinq jours, ne couche jamais deux fois en un même endroit: ainſi à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la garantir du peril, comme j'ay dit cy-deſſus.

Et ce qui eſt admirable dans ces Animaux, c'eſt que les prémiers jours, reconnoiſſant que ces petits ſont encore trop foibles pour monter come eux ſur ces arbres, ils les prennent ſur leur dos l'un aprés l'autre, & les y portent eux-mêmes; puis le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, oblige ainſi ſes petits de la ſuivre.

C'eſt de cette maniére, qu'à meſure que les petits Paons ſe fortifient, ils les enhardiſſent de monter de branche en branche; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

La nourriture de ces animaux ſera celle qu'on donnera à toutes les Volailles de la Baſſe-cour, ſans aucune diſtinction, ny des heures pour la leur donner, ny de l'endroit pour la leur jetter.

On ſe ſouviendra que j'ay dit, que les Paonnes rendoient juſqu'à dix œufs, & qu'elles n'en couvoient que cinq, dont les cinq autres reſtoient. Si l'on eſt en peine de ce qu'on en fera, crainte qu'ils ne ſoient perdus, on n'aura qu'à les manger; ou bien on les donnera à éclore à une Dinde qui pourra en embraſſer juſqu'à douze, ou à une Poule ſous laquelle on n'en mettra que cinq: ces deux Volailles les conduiront également bien à leur fin, juſqu'a ce qu'ils puiſſent s'envoler avec les autres.

CHAPITRE XI.

Des Cailles.

IL ſemble que ce ne ſoit icy qu'un amuſement pour un homme œconome, que de luy propoſer des Cailles à mettre en Cage; mais le profit que j'en ay vû retirer ſans beaucoup de dépenſe, fait que je ne juge pas inutile d'en parler icy.

Je ſupoſe qu'un Pere de famille ſçache les ruſes de prendre des Cailles au Filet, il peut ſe donner ce plaiſir à tems perdu, & devenu fort habile à tendre ces ſortes de Piéges, apporter toutes les fois beaucoup de ces oiſeaux, dont on ne laiſſe pas de faire de l'argent raiſonablement, lors ſur-tout, qu'elles ſont graſſes.

Ce n'eſt qu'en ce ſeul ſoin de les engraiſſer, que dépend tout le profit qu'on en peut tirer; on en vient à bout fort aiſément, & voicy tout ce qu'il y a à obſerver.

Si-tôt que la ſaiſon propre de prendre les Cailles eſt arrivée, on ſoignera d'a-

Digitized by Google

bord d'avoir des Cages toutes prêtes pour les y mettre : ces Cages seront basses & couvertes de toile, crainte que ces Oiseaux qui vont toûjours sautant, ne se blessent la tête ; & ils n'y seront pas plûtôt renfermez, qu'on ne leur y épargnera pas la nourriture.

Pour bien réüssir dans cette entreprise, on leur donnera deux fois le jour du millet, ou du froment pur, avec de l'eau, dont on ne les laissera pas chomer, & qu'on soignera de tenir toûjours nette, crainte qu'elle ne se corrompe, ce qui seroit préjudiciable aux Cailles.

Pour la même raison, on souffrira le moins qu'on pourra de saletez dans leur Cage.

Et enfin, aprés qu'elles auront été nourries, & entretenües ainsi, jusqu'à ce qu'on remarque que ces Cailles soient grasses, on les destinera, ou pour les envoyer vendre dans le tems qu'elles seront rares, pour en tirer plus d'argent, ou pour en servir sur sa table, autant que quelque belle occasion le demandera.

CHAPITRE XII.

Des Abeilles.

CE que je vas dire icy de l'origine des Abeilles, ne passera que pour une digression, que le Lecteur ne sera peut-être pas fâché de lire, plus par curiosité qu'autrement.

De l'origine des Abeilles.

FABLE.

Dans la Thessalie, autrefois vivoit un Berger nommé Aristée, fils du Dieu Apollon & de la Nymphe Cyrenes ; il avoit coûtume de mener paître ses troupeaux dans les aimables Plaines du Tempé, que le Fleuve Penée arroloit de ses eaux. Ce Berger quitta ce séjour, par le chagrin qu'il eut d'avoir perdu ses Abeilles, & s'alla reposer tout mélancholique à l'embouchure de ce Fleuve.

La perte de ces petits animaux luy causoit tant d'ennuis, qu'il ne sçavoit à qui s'en prendre ; il pleuroit, il gémissoit, & en ressentoit une douleur si vive, qu'aprés plusieurs soûpirs poussez, il luy vint en pensée de s'adresser à sa mere, en des termes qui sembloient l'accuser de la mort de ses Abeilles.

Que n'accuse-t-on-pas quand on fait quelque perte?
On n'épargne personne, on s'en prend jusqu'aux Dieux.
Aristée est chagrin, son sort le déconcerte,
Il devient à l'instant à soy-même ennuyeux.

Cyrenes qui étoit au fond de l'eau, environnée de plusieurs Nymphes, entendit sa voix, à laquelle elle ne fit aucune attention pour la prémiere fois ; mais les plaintes d'Aristée son fils venant une seconde fois jusqu'à ses oreilles, les Nymphes qui l'accompagnoient en demeurerent toutes étonnées, & une d'entre-elles se levant de dessus son siége, mit la tête hors de l'eau pour apprendre qui c'étoit, & reconnoissant ce Berger : Helas ! Cyrenes ma sœur, s'écria-t-elle, helas ! ce n'est pas sans sujet que nous avons conçû de l'effroy de tant de plaintes, venez vers moy,

Digitized by Google

moy, & tu verras ton fils, cet unique objet de ton amour, arrêté sur le bord de ce Fleuve ; tu l'y verras répandre des larmes, & te traiter comme si tu étois une mere la plus impitoyable qui ait jamais été. A ces mots cette mere frapée d'étonnement, ordonna qu'on l'amenât prés d'elle ; & pour luy ouvrir un passage, elle commanda aux eaux de se retirer.

Soyez calmes, dit-elle aux Ondes,
Suspendez vôtre cours, & m'ouvrez un chemin ;
Mon fils pour sçavoir son destin,
Vient dans ces retraites profondes,
Porter ses pas incessamment :
Ouvrez vous, c'est moy qui l'ordonne.
A ces mots toute l'eau bouillonne,
Et deux remparts se font du liquide Element.

Si-tôt qu'elle eût parlé, elle fut obéïe, & Aristée commençant de se mettre dans le chemin qu'on luy avoit tracé, admiroit de tous côtez la maison de sa mere, où il ne fut pas plûtôt entré, qu'aprés luy avoir demandé qu'elle étoit la cause de ses larmes, elle luy marqua la joye qu'elle avoit de le voir, par tous les endroits qu'une Nymphe telle que Cyrenes étoit en pouvoir de le faire. Et comme on luy servoit à boire dans le magnifique repas qu'on luy avoit préparé, cette mere s'adressant à son fils, luy dit : Prens, mon fils, prens cette Coupe pleine de vin, & rends avec moy, graces à l'Ocean des honneurs qui luy sont dûs.

Le Ciel veut souvent qu'on l'appelle,
Si l'on en attend des faveurs :
Et nul ne fut jadis de la race immortelle,
Que pour donner chacun les leurs,
Pleins de gloire, piqué d'honneurs,
Ne voulût avoir sa chandelle.

A peine eut-elle tenu ce langage, qu'elle se met elle même en priére : elle n'oublie rien des cérémonies qui peuvent contribuer à l'efficace de sa demande ; & aprés avoir imploré la puissance du Dieu des eaux, & des Nymphes ses Sœurs, elle retourna les yeux sur son fils.

Puis d'un ton aussi doux que tendre,
Cette Mere se fait entendre ;
Son cœur se fait voir par ses yeux,
Et sa bouche d'accord avecque tous les deux,
Pour le consoler davantage,
Luy tint ce langage.

Tu sçauras, mon fils, que non loin de ces lieux il y a un Devin qu'on appelle Protée ; il est admirable en tout ce qu'il fait, & il n'est icy ny Dieux ny Nymphes qui ne se fassent un plaisir de luy faire honneur, à cause des vastes connoissances qu'il a des choses qui sont, qui ont été, & qui seront ; c'est un don qu'il tient de Neptune, dont il garde tous les troupeaux, & c'est luy qu'il faut que tu surprennes ; c'est luy, mon fils, que tu dois enchaîner, si tu veux être instruit de la cause de ton mal, & y trouver un remède infaillible ; les priéres n'ont aucun pouvoir sur son esprit, & ce n'est que par la force qu'on arrache de luy tout ce qu'on veut en apprendre : je seray moy-même la guide qui te conduiray dans sa demeure,

Digitized by Google

meure ; & pour favoriſer ton entrepriſe, je choiſiray l'heure où il eſt le plus facile à ſurprendre, qui eſt ſur le midy qu'il ſe retire dans ſon antre, pour calmer par le ſommeil la fatigue qu'il s'eſt donnée à veiller ſur tous ſes troupeaux ; prens garde ſur tout de ne le point laiſſer aller lorſque tu le tiendras dans tes liens, ſous quelque figure affreuſe qu'il ſe puiſſe offrir à tes yeux ; mais au contraire tiens-l'y reſſerré de plus en plus, juſqu'à ce qu'il reprenne ſa prémiere forme, les yeux toûjours fermez par le ſommeil.

Elle dit, & comme un myſtére
Qui n'appartient jamais qu'aux Dieux ;
Elle fait ce qu'elle doit faire,
Et tout ce qu'il faut pour le mieux.

Si bien que Cirenes n'eut pas plûtôt achevé le diſcours, qu'elle lava tout le corps de ſon fils d'Ambroiſie ; & le rempliſſant d'une certaine vapeur qu'elle faiſoit ſortir de ſes cheveux, luy donna aſſez de force pour pouvoir maîtriſer celuy qu'il luy falloit combatre.

Il n'eſt attribut dans les Dieux,
Qui n'ait des effets merveilleux ;
Leur ſouffle, leurs mains, leur langage,
Tout eſt dans eux myſterieux ;
Et les vertus qui font leur grand partage,
Se renfermoient jadis juſques dans leurs cheveux.

Enfin, les voilà qu'ils dreſſent leurs pas vers l'antre de Protée, où ils ne furent pas plûtôt arrivez, que la Nymphe y plaça le Berger en un lieu détourné de la lumiére, & s'éloigna de luy, cachée qu'elle étoit ſous l'obſcurité d'un nuage.

Ce n'eſt pas d'aujourd'huy qu'on dit dans le vieux tems,
Que les Dieux, plus fins que n'eſt l'ambre,
Pouvoient entrer dans une chambre,
Sans qu'on ſçût qu'ils y fuſſent préſens.
Les preuves en ſont autentiques,
Et telles actions cent fois,
N'ont que par trop été publiques,
Pour ne pas dire à haute voix,
Qu'il falloit que les Dieux fuſſent de fins matois.

Protée quittant les eaux, & prenant le chemin de ſa retraite, y vint peu de tems aprés, ſans y appercevoir ni la mere ni le fils ; & à peine y fut-il entré, & voulut-il, tout laſſé qu'il étoit, s'abandonner au ſommeil, qu'Ariſtée trouvant l'occaſion favorable, & faiſant un grand cry, ſe jetta ſur luy, & le retint dans les fers.

C'eſt en vain qu'on eſt des Protées,
Et ſous des formes empruntées,
Qu'on croit éluder tous les coups ;
La ruſe n'a qu'un tems pour bien ſçavoir ſurprendre,
Car quiconque veut l'entreprendre
Sçait enfin comme il faut luy donner du deſſous.

Pro-

Digitized by Google

Protée alors se voyant surpris, n'oublia pas d'appeller toutes ses ruses à son aide: mais ce fut inutilement qu'il prit plusieurs formes différentes pour s'échaper des mains de son ennemi: Plus il s'efforce à briser ses chaînes, & plus il y trouve de résistance; & enfin se confessant vaincu, & voyant que toute son adresse étoit vaine, il reprend sa prémiere forme, & regardant Aristée, il luy dit d'une voix arrogante: Jeune téméraire, qui t'a commandé de venir chez moy, & qu'y viens-tu chercher? Aristée, sans s'étonner beaucoup, luy répondit, qu'ayant le don de sçavoir tout, il étoit inutile qu'il s'expliquât davantage à luy; & que suivant l'ordre des Dieux, il venoit à ses Oracles au sujet de la perte de ses Abeilles. Le Devin, quoy-que fâché de luy accorder sa demande, ne laissa pas de luy apprendre quel étoit son sort: Souviens-toy, luy dit-il, de l'offence que tu as commise envers les Dieux; & s'ils se sont vengez contre toy, ton amour en est la cause: Oüy, c'est Orphée qui te punit; & le déséspoir d'avoir perdu sa femme qui te fuyoit, & que tu poursuivis jusqu'à la mort, luy a suscité contre-toy cette vengeance: Tu sçais les soins qu'il s'est donné pour la retirer du séjour des Morts, & toutes les priéres qu'il a employées inutilement pour cela; je n'ay que faire de t'en instruire, non plus que des douleurs amères, que luy fit ressentir la perte de sa chére Euridice; il n'a pû s'en prendre qu'à toy, ainsi ne t'étonnes donc pas aujourd'huy d'ou te vient ton affliction, que tu ne peux imputer seulement qu'à la trop grande violence de tes feux.

L'Amour avecque tous ses charmes,
N'a bien souvent que des alarmes,
Pour prix de qui les veut goûter:
Ah! trop malheureux Aristée,
Qu'il eut été pour toy bien mieux d'y résister,
Que de s'y laisser emporter,
Jusqu'à rendre des Dieux la vengeance irritée!
Tes Abeilles vivroient encor,
Et tu sçaurois joüir d'un plus tranquille sort.
Malheureux qu'Amour dans ses chaînes,
Tient pour luy causer tant de peines.

Protée ne luy en dit pas davantage, & il n'eut pas plûtôt achevé ce discours, qu'il sauta dans la mer; mais Cyrenes n'en fit pas de-même, & pour rassûrer les esprits d'Aristée qu'elle vit tous étonnez: Mon fils, luy dit-elle, il est tems de chasser de ton cœur cet ennuy qui te devore, écoute, voicy la cause de tout ton mal. Oüy, ce sont les Nymphes de ces bois, qui avoient coûtume de danser icy avec Euridice, qui ont juré la perte de tes Abeilles, & tu ne peux fléchir leur courroux, ny t'attirer leur bienveillance, que par des priéres & des préfens qu'il faut que tu leur offres: Ces Nymphes ne sont point inféxibles, & elles se rendront à tes vœux, pourvû que tu sçaches l'art de les prier, & de leur faire tes offrandes. Achéves de prêter l'oreille à mon discours, & tu apprendras la maniére d'y réüssir; choisis quatre des plus beaux Taureaux que tu ayes, & les prends avec quatre Geniſſes qui n'ayent point encore porté le joug: dresses ensuite quatre Autels en l'honneur de ces Déesses, dans les lieux qui leur sont consacrez; verses-y ensuite le sang des animaux que tu y auras égorgé, & laisse au fond du bois les corps morts de tes Taureaux; puis neuf jours aprés, il te faudra offrir des Pavots à Orphée, pour luy faire oublier tout le ressentiment qu'il peut encore conserver contre toy: & si-tôt-que tu seras de retour dans ce bois, tu y rendras tes honneurs & tes

res-

Digitized by Google

respects à Euridice, qui sera appuisée par le sacrifice que tu luy auras fait d'une Genisse.

Ce n'est qu'à force de prières.
Et d'offrandes qu'on sçait l'art de flêchir les Dieux ;
Et ce n'est qu'à force de vœux,
Qu'on en obtient graces entières.

Ce fut assez en dire à Aristée, pour l'obliger aussi-tôt à se mettre en devoir d'obeir aux ordres que luy prescrivoit sa mere ; & pour les exécuter, il se rendit incessamment au lieu où se devoit faire le sacrifice, où il dressa les Autels que Cyrenes luy avoit marquez : il y amena quatre Taureaux & quatre Genisses, tels qu'on lui avoit enseigné qu'il falloit que fussent ces animaux ; & enfin, aprés le neuviéme jour qu'il eut immolé ces Victimes à Orphée, se ressouvenant de ce que luy avoit dit sa mere, il retourna dans le bois où le sacrifice avoit été fait, & jettant les yeux sur les entrailles pourries des animaux qu'on y voyoit étendus sur terre, il y apperçut un grand nombre d'Abeilles, qui bourdonnant sortoient en foule au travers de leurs côtes rompuës. Elles s'éleverent en l'air en forme de nuée, & s'assemblérent enfin à la cime d'un arbre, où elles se mirent en peloton au bout d'une branche.

Aristee pour lors étonné de ce spectacle, prit soin de les ramasser, & les porta sous des Ruches, où il les conserva si bien, que depuis ce tems-là, ces Mouches se sont tellement multipliées, que la race en dure encore aujourd'huy, & en durera long-tems.

Voilà l'origine des Abeilles, suivant ce qu'en rapporte la Fable ; & quiconque en voudra nourrir, comme de petits animaux qui apportent beaucoup de profit à une maison, n'aura qu'à suivre les préceptes que je vais donner de la maniére de les élever ; & les observant de point en point, il y trouvera dequoy satisfaire sa curiosité.

Du lieu où on doit placer les Abeilles.

Lors-qu'on veut avoir des Abeilles, il faut d'abord chercher un endroit pour les y placer, & prendre garde qu'il ne soit point exposé au vent du Septentrion, ny du Couchant, dautant que ces expositions ne leur plaisent point, & qu'elles n'y profitent que difficilement.

Principio sedes apibus statioque petenda
Quo neque sit ventis aditus. Virg. Georg. 4.

Elles ont des ennemis qui leur font la guerre, & dont on doit nécessairement les garentir ; les animaux domestiques, les volailles & les oiseaux, qui pillent ces Mouches en volant, pour les faire servir de nourriture à leurs petits, sont de ce genre.

——— Neque oves, hedique petulci
Floribus insultent, aut errans bucula campo
Decutiat rorem, & surgentes atterat herbas:
Absint & picti squamis terga lacerti ;
Pinguibus à stabulis meropesque, aliaque volucres.
Virg. Georg. 4.

C'est

Digitized by Google

C'eſt pourquoy, il faut faire en ſorte que le lieu où on les met ſoit toûjours bien clos, & non éloigné de quelque ruiſſeau environné de prairie.

Elle ſe plaiſent fort auſſi où il y a des arbres, à cauſe qu'au Printems les eſſaims nouveaux qui commencent à ſortir, y vont chercher le frais, pour ſe garentir des chaleurs qui les incommodent: & lorſqu'on les peut placer au bas des montagnes couvertes de ſerpolet, de marjolaine ou de thim, on peut s'aſſurer d'y recueillir du miel en abondance, pourvû toutefois, que ces montagnes ſoient à l'abri des grands vents.

Les Mouches à miel ſeroient fort commodément dans les taillis, & y apporteroient beaucoup de profit, ſans le larcin continuel que les autres Mouches ont coûtume de leur faire, ce qui les perd entierement, ainſi on ne ſongera point à les y mettre pour ces raiſons.

On prendra garde que l'endroit où on les placera, ſoit éloigné des marécages, des bourbiers, des fumiers & de ſemblables lieux corrompus, parce que ces petites bêtes haïſſent extrêmement les mauvaiſes ſenteurs; voilà les lieux les plus commodes qu'on leur peut deſtiner, & voicy les manieres differentes de conſtruire les Ruches où l'on doit les loger.

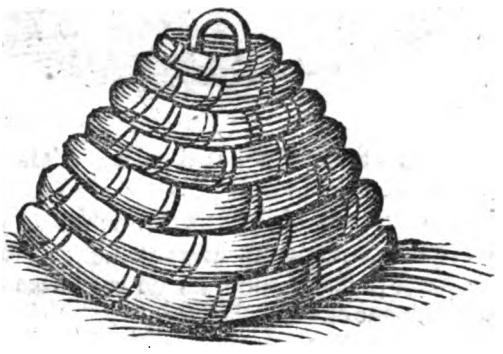
Des Ruches.

On ne peut donner de régles certaines pour la conſtruction de ces Ruches, l'uſage du païs où l'on ſe trouve étant celle qu'il faut ſuivre ordinairement; on en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbre & de paille, & de toutes celles-là, la derniére façon eſt la meilleure, & celle qui coûte le moins; ces ſortes de Ruches étant chaudes, & non jamais humides, & n'étant point ſujétes à engendrer rien qui puiſſe nuire aux Abeilles; au contraire réſiſtant mieux aux injures du tems, & à la trop grande âpreté du chaud.

Les Ruches de paille ont cela de particulier, qu'elles plaiſent plus que les autres aux Mouches à miel, qui y entrent plus volontiers, & qui les quittent plus rarement; outre que ces Ruches ſont plus maniables, & ſe tranſportent avec moins de danger, ne craignant rien d'ailleurs que les ſouris.

La figure que voicy, apprendra comme elles doivent être conſtruites.

Figure des Ruches de paille.

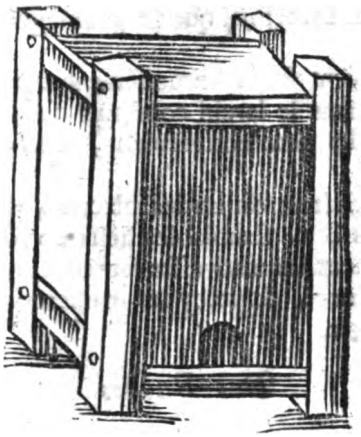


Celles de bois, pour être les moins dangereuſes à engendrer des inſectes nuiſibles à l'ouvrage des Abeilles, ſeront faites de planches de chêne ou de hêtre, bien unies les unes contre les autres, en telle ſorte qu'il n'y ait aucun jour capable d'y recevoir aucun vent, ny par où la pluye y puiſſe pénétrer en aucune façon;

Digitized by Google

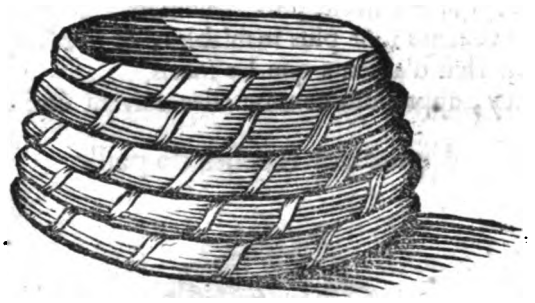
encore faut-il obſerver le plus qu'on pourra, que ce bois dont on prétend bâtir ces Ruches, ſoit ſain, & non pourriſſant, crainte qu'il ne s'y engendre un certain ver dont elles ſont tout à fait ennemies.

Figure des Ruches de planche.



Outre cette Ruche de paille dont je viens de parler, il y en a encore d'autres de même matiere, qui ſont percées par le fond, pour changer les Mouches: en voicy la figure.

Figure des Ruches de paille, percées par le fond.

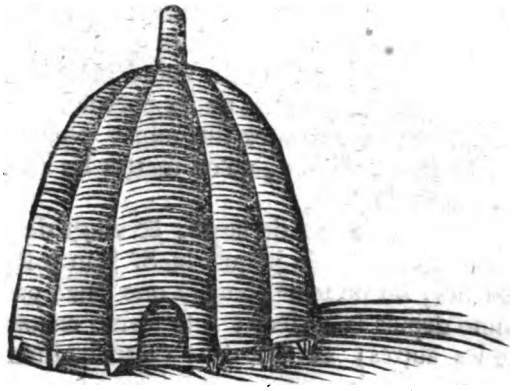


Il eſt des Païs où l'on fait force Ruches d'ozier; c'eſt apparemment qu'ils ne ſçavent pas la mauvaiſe qualité de ce bois, à engendrer un petit ver qu'on appelle *Arturon*, qui pétrifie le miel, & oblige les Mouches de ſortir de leurs Ruches; cependant, s'il y en a qui prennent cet avertiſſement comme une choſe en l'air, & qui veulent s'opiniâtrer à ſe ſervir toûjours de ces ſortes de Ruches, ils peuvent conſiderer comme elles doivent être conſtruites.

Figure

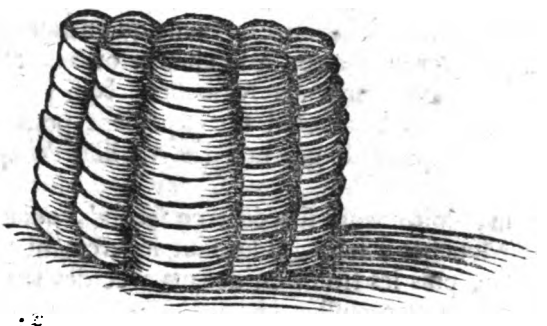
Digitized by Google

Figure des Ruches d'ozier.



Il eſt des Ruches d'ozier comme de celles de Paille, c'eſt-à-dire, qu'on en fait auſſi qui ſont percées par le fond, & dont on ſe ſert lors-qu'on veut changer les Mouches.

Figure des Ruches d'ozier percées par le fond.



Qu'on ſe donne de garde, ſur-tout, d'employer pour faire ces Ruches, ni jonc ni roſeau, d'autant que les Mouches à miel ſont ennemies de tout ce qui ſent le marécage; haïſſant extrémement une Ruche de paille qui ſentiroit la ſouris, ainſi que celle de bois qui donneroit une ordeur ou de relan, ou de quelqu'autre auſſi mauvaiſe.

Dans ces Ruches on ne manquera point d'y mettre deux bâtons en croix, pour y affermir l'ouvrage.

De la grandeur des Ruches.

Aprés avoir parlé des differentes Ruches, & montré la figure qu'elles devoient avoir; il eſt bon de marquer icy les proportions de grandeur & de largeur qui leur convient; autrement il arriveroit que ſi l'on donnoit de petits paniers ou Ruches aux prémiers eſſaims, ils produiroient des jettons dés la prémiere année, qui n'y pourroient trouver place pour aucune proviſion, ce qui les affoibliroit trop, & les

Digitized by Google

feroit mourir; ou que si on logeoit les petits essaims dans de grands paniers, ils ne songeroient qu'à bâtir & à amasser de la cire, & laisseroient par ce moyen passer le tems de la recolte.

Ainsi, il faut donc pour cela prendre des mesures. Il y a des Ruches de trois differentes grandeurs; & l'on observera toûjours qu'elles doivent être un tiers plus longues que larges. Le dessus sera toûjours voûté pour être plus commode, & leur assiette large pour empêcher que rien ne les ébranle.

Les grandes Ruches seront construites sur quinze poûces de large, & vingt-trois de hauteur; ce sera dans celles-cy, qu'on mettra les essaims qui viennent jusqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les moyennes auront treize poûces de large, & vingt de hauteur. Les essaims engendrez depuis le douziéme de Juin jusqu'à la S. Jean y seront fort bien placez.

Pour les petites Ruches, on ne leur donnera que onze poûces de large & dix-sept de haut; & comme depuis la S. Jean, il se forme encore des essaims qui sont moins nombreux que les autres; ce sera dans cette troisiéme espéce de Ruches qu'on mettra ces derniers essaims.

Quiconque voudra donc nourrir des Abeilles, doit avoir sa provision de ces trois sortes de Ruches.

De ce qu'il faut observer avant que de mettre les Mouches dans les Ruches.

Mais avant que d'y loger les Mouches, il y a à observer prémierement, si ces Ruches sont faites d'ozier ou de troüesne, de les enduire au dehors, de telle maniere qu'on ne voye point le bois, avec de la cendre qui sort des lessives ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareille quantité; cette matiere étant à préferer au plâtre, à la chaux, ou à la terre grasse, qui ne valent rien pour cela, étant contraires aux Mouches; & si j'ay dit qu'il faloit enduire les Ruches au dehors, c'est que c'est un expédient pour empêcher les vers d'y avoir prise, & par conséquent de garentir les Abeilles de cet insecte qui leur est fort nuisible.

Aprés ce prémier soin, doit encore succéder ce second, qui est, qu'avant que de remplir les Ruches de Mouches à miel, il les faut legerement passer sur de la flâme faite avec de la paille, puis les froter en dedans avec des feüilles de coudre ou de féve, & à la fin d'un peu de meliſſe.

La pratique de quelques-uns, qui jettent au fond de ces Ruches deux ou trois cuillerées de miel délayé avec du vin, est fort bonne, ainsi que celle de beaucoup d'autres qui les frotent de crême, ou qui les lavent avec de l'urine seulement.

On peut se servir une seconde fois des Ruches, pourvû qu'elles n'ayent point été attaquées du ver; & au cas qu'il y en ait quelqu'une qui sente le soulfre, pour luy ôter cette odeur, on la lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache; aprés quoy on la passera sur la flâme, l'enduisant de nouveau s'il en est necessaire.

De l'ordre qu'on doit tenir en plaçant les Ruches, & de ce qu'on y doit observer.

J'ay dit qu'on devoit se munir de trois sortes de paniers de differentes grandeurs. J'ay donné les raisons pourquoy il le falloit faire; il ne reste donc plus qu'à sçavoir les placer par ordre, c'est ce que je vas enseigner.

Il y a six observations à faire, dont la prémiere renferme trois remarques essentielles.

La

Digitized by Google

La prémiere de ces remarques eſt, de placer d'abord les vieilles Ruches, comme renfermant les plus fortes Mouches, qui ſont plus en état que les autres de ſe défendre contre les Gueſpes, & contre les Frêlons.

Les Mouches de l'année précédente ſont miſes aprés, puis celles qui n'ont point jetté.

La ſeconde obſervation conſiſte a éloigner les Abeilles qui ſont foibles d'avec les plus fortes, pour la raiſon que celles-cy pillent celles-là.

La troiſiéme, regarde l'eſpéce de ces Mouches qu'on ne doit point mêler, à cauſe du peu de ſympathie qu'il y a entre les unes & les autres.

Pour la quatriéme, elle dépend de ne mettre jamais d'autres Mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la ſaiſon & ſur tout les nouveaux eſſaims, parce qu'elles les obligeroient d'abandonner leurs Ruches.

La cinquiéme, qui eſt la plus étenduë, eſt à l'égard des Mouches qui ſont foibles, & des jettons de l'année précédente, c'eſt pourquoy lors-que le Printemps s'approche, qui eſt la ſaiſon ordinaire qu'on taille ou qu'on châtre les Mouches, il faut examiner ſi elles ſont abondantes en eſpéce; ſi cela eſt, on ne les changera point de place, dans l'eſperance qu'on a qu'elles ſe fortifieront avec le tems; ſi au contraire il en eſt peu reſté, on prendra doucement ces paniers, & on les mettra au rang des derniers jettons, afin que n'ayant point de plus fortes Mouches qu'elles, ny en plus grande quantité à combatre, elles ſe multiplient de plus-en-plus, n'étant point expoſées au danger de perir entierement.

Et enfin, la ſixiéme & derniere obſervation qu'ont doit faire, eſt quand on ne les trouve pas bien placées, d'attendre au commencement d'Octobre pour les changer, en les parfumant doucement.

Des connoiſſances néceſſaires pour acheter les Mouches.

Le lieu choiſi pour y placer les Mouches, les Ruches conſtruites comme je l'ay dit, & rangées de la maniere que je viens de m'en expliquer, il ne dépend plus que d'avoir des Abeilles; il eſt de ces ſortes d'animaux comme de beaucoup d'autres, j'entens qu'il y en a de bonnes & de mauvaiſes, & que par conſéquent il eſt un certain choix qu'on en doit ſçavoir faire.

Il faut prémierement, lors-qu'on en achéte, prendre garde que les paniers ſoient pleins d'ouvrages & de Mouches à proportion.

Cette remarque en renferme encore une que voicy, qui eſt, qu'il ne ſuffit pas d'y voir ces Mouches en abondance, mais qu'on y doit connoître leur âge, & c'eſt par leur cire qu'il eſt fort facile de le ſçavoir.

La cire blanche eſt la marque de celle de l'année; ſi elle eſt d'un jaune-brun, elle eſt de deux ans, & ſi elle paroît pres-que noire, elle a trois à quatre ans: ces ſortes de cire ſeront examinées en haut & en bas. Il peut arriver qu'on ſe trompe dans ce choix, lors-que les paniers ont été châtrez; en ce cas je n'en répond point, ce qui ſe connoît neanmoins par ceux qui ont coûtume de gouverner des Mouches.

Secondement, il faut ſoigner qu'il n'y ait ny vers ny tignes; & au cas qu'il y en eût, le remède qu'on y apportera ce ſera de les faire mourir avec le ſoulfre.

En troiſiéme lieu, s'il y a des eſſaims dans une même Ruche, ce qui ſe connoît par un grand gâteau qui ſépare chaque eſſaim qui reconnoît ſon roy ſans ſe mêler avec le voiſin. On ne le prendra pas, à cauſe que ces paniers ne produiſent point de jettons, parce qu'ils ne ſont pas du couvain d'Automne, & qu'ils ſont pour l'ordinaire compoſez des deux eſpéces de Mouches.

Quatriémement, c'eſt que, lors-qu'on veut acheter des Mouches, il faut toûjours

Digitized by Google

jours les acheter jeunes, & pour cela choisir le mois d'Octobre; & lors-que vous voulez éprouver la bonté d'un panier, c'eſt quand le levant avec les mains, vous ſentez qu'il péſe, tandis-qu'une autre perſonne obſerve par deſſous, la qualité & la quantité des Mouches & de leur cire.

Du tems propre pour tranſporter les Mouches.

Quand on a acheté ces Mouches, ce qui ſe pratique ordinairement depuis la fin d'Aouſt juſqu'à la Touſſaints; on ne doit pas ſonger, en même-tems, de les tranſporter, d'autant qu'on ne le pourroit pas faire en ſureté. Ce n'eſt pas que depuis la mi-Novembre juſqu'à la mi-Mars, que ce tranſport s'en peut faire; ce tems paſſé, il n'y faut plus penſer, car pour-lors elles, ne manquent jamais de retourner au lieu d'où on les a tirées, y eût-il deux Lieües de diſtance, où étant retournées elles periſſent plûtôt que de revenir à leurs Ruches.

Qu'on obſerve toûjours de prendre un tems ſombre ou pluvieux, pour les tranſporter, & non jamais par la gelée.

De la maniere de tranſporter les Ruches.

Il n'eſt pas queſtion ſeulement d'avoir des Ruches à tranſporter, pour faire qu'on les emporte ſans y rien obſerver.

On a d'abord ſoin de prendre ces Ruches, qu'on enveloppe avec des nappes, crainte que dans le mouvement les Abeilles n'en ſortent; & pour ne point les émouvoir, on ſe ſert de civieres ou d'un bâton porté ſur les épaules de deux hommes, où la Ruche eſt ſuſpenduë, les chevaux ny les charettes n'étant point du tout propres à faire ce tranſport.

Auparavant que d'enlever ces Mouches de leur prémiere place, il eſt toûjours néceſſaire d'obſerver l'aſpect du Soleil qu'elles ont, afin qu'on leur donne cette même expoſition dans le lieu où on les tranſporte, & faire auſſi en ſorte qu'elles ſortent par le même endroit.

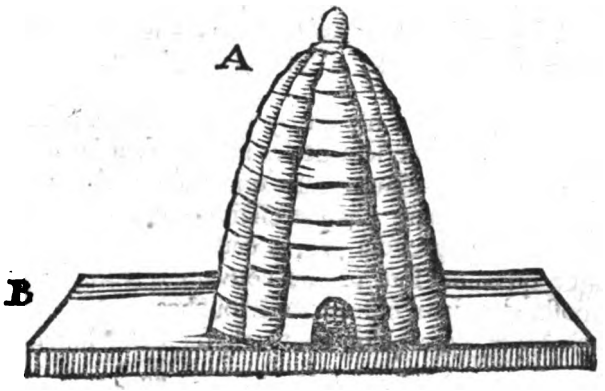
Des diverſes manieres de placer les paniers à Mouches.

Les ſiéges ſur leſquels on doit aſſeoir les paniers, doivent être, ou de pierre, ou de pieds d'arbres, tous élevez de terre environ demi-pied, portez ſur des pieux, pour empêcher que les ſouris, les crapaux, ou les fourmis n'ayent aucun accés avec les Mouches; car ils ne manqueroient pas de les détruire.

Les ſiéges ronds ſont les meilleurs, parce-que la pluye qui tombe deſſus, n'eſt point dangereuſe de noircir ny la cire ny le miel.

Figure des Ruches poſées ſur des pieds ronds.

A. Ruche B. Pied rond.



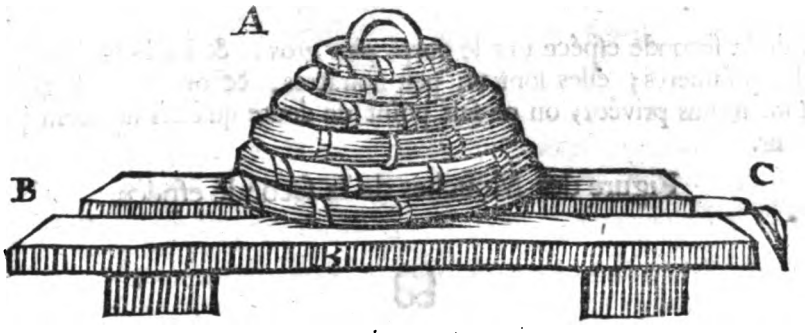
Et

Digitized by Google

Et si l'on veut se servir de planches pour les y asseoir, on soignera d'y faire faire deux égouts en forme de toit, pour y faciliter l'écoulement de l'eau.

Figure des Ruches mises sur des planches.

A. Ruche. B. Planches. C. Egout.



De quelque matiere que puissent être ces siéges, il ne doit jamais y avoir de trous, & s'il y en paroît quelqu'un, il faut d'abord le boucher avec du mastic ou de la fiente de vache; parce-que les vers venant à s'engendrer dans ces endroits, s'y multiplient, & causent aux Mouches un dommage considerable.

Il se fait encore des siéges avec du plâtre ou de la terre bien corroyée & mêlée de tuilots.

Qu'on se garde bien de les mettre jamais sur des pierres biscornuës, qui ouvrent un chemin trop facile aux souris pour monter dans les Ruches, & y perdre entierement & les Abeilles & leur ouvrage.

OBSERVATIONS.

Lorsque les Ruches pleines de Mouches sont apportées au lieu où on veut les placer, & qu'on a disposé les siéges sur lesquels on les veut mettre, avant que de les y poser, on sçaura qu'il les faut un peu laisser reposer, sans les développer de leur nappe qu'il ne soit nuit, afin que ne sortant pas d'abord dans ce tems, elles ayent le loisir de se rassurer de l'épouvante que leur peut avoir causé le mouvement avec lequel elles ont été transportées, & que par conséquent elles ne sortent point de leurs paniers pour n'y plus rentrer.

Et si l'on remarque qu'elles soient trop fâcheuses à mettre sur les siéges, on se déterminera à les fumer doucement avec de la bouze de vache, ou de la paille d'avoine; cette fumée qui ne leur est point contraire, les contraint de se retirer incessamment.

De la connoissance qu'on doit avoir des Abeilles.

L'experience nous a appris jusques à ce jour, qu'il y a des Ruches à miel de differentes espéces, les unes plus estimées que les autres: leur taille & leur couleur les font distinguer.

La prémiere espéce & la meilleure, sont celles qui sont petites & qui paroissent au Soleil d'un jaune aurore: Ces Mouches sont ordinairement polies, nettes & luisantes, & ont un peu de poil entre les aîles; elles sont fort envieuses de se mêler avec les grosses, ce qui est cause de leur ruine.

Fi-

Digitized by Google

Figure des Mouches de la prémiere eſpéce.

Celles de la ſeconde eſpéce ont le corps plus gros, & les bouteilles plus grandes que les prémieres; elles ſont un peu noirâtres, & ont le poil gris, à cauſe qu'elles ſont moins privées; on ne fait point de doute qu'elles ne ſoient pas ſi bonnes à garder.

Figure des Mouches de la ſeconde eſpéce.

Pour la troiſiéme eſpéce des Mouches à miel, elle eſt toûjours moins priſée que les deux précédentes, d'autant qu'elle a des défauts en elle qui ſont conſiderables, comme d'être trop ſauvage, & par conſéquent de reſter trés-peu dans les paniers, empêchant même les autres de demeurer ſédentaires ſur leur ouvrage, en les chaſſant de leurs Ruches pour leur voler leur proye.

Figure des Mouches de la troiſiéme eſpéce.

En enfin, les Mouches qui ſont de la derniere, viennent ordinairement des Bois; elles ſont groſſes, & de couleur brune, & leurs bouteilles de moitié plus grandes que celles des autres, & ne valent pas les prémieres.

Figure de la quatriéme eſpéce de Mouches à miel.

Et en un mot, pour décider de la bonté de ces Mouches, ſans en confondre

Digitized by Google

dre les eſpéces, il n'y a qu'à ſe régler ſur leur ouvrage, qui eſt plus ou moins abondant.

REMARQUE.

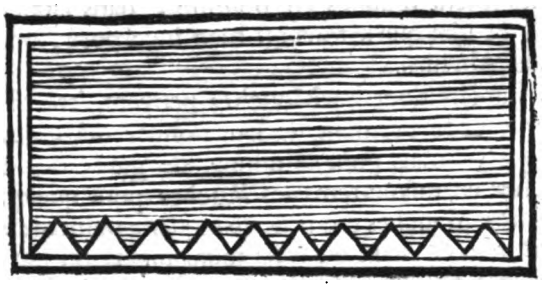
On pourroit, en achetant indifferemment toutes ces Mouches, ſe tromper à la couleur, ſi on ne ſçavoit que les vieilles Abeilles qui demeurent trop long-tems dans les Ruches ſans ſortir, deviennent toutes noires; au lieu qu'autre-fois elles étoient jaunes, & par conſéquent de la bonne eſpéce. C'eſt-pourquoy on ne refuſera pas celles-là tout-à-fait, lorſqu'on ſçaura les connoître.

De la nourriture des Mouches à miel.

A peine a-t-on placé ces Paniers pleins de Mouches bien choiſies, qu'il faut ſonger à les nourrir, & à les conſerver; car dans le tems que s'en fait le tranſport, elles ne trouvent plus rien hors de leurs Ruches: Ainſi, ſi on les négligeoit, on auroit le déplaiſir de les voir périr.

Pour donc éviter ce chagrin, & pour les garentir de mourir pendant l'Hyver; ſi-tôt que le mois d'Octobre eſt venu, on enduira par le bas les Ruches des Mouches à miel, d'un mortier compoſé de bouze de Vache, & de terre jaune; & on ne laiſſera qu'un petit trou ouvert au Soleil de neuf heures, au devant duquel on mettra une petite grille, telle que vous la voyez repréſentée.

Figure de la Grille à petits trous, pour l'Hyver.



Les Mouches ainſi renfermées, demandent de nous que nous ne les laiſſions point manquer de nourriture, pendant la ſaiſon qu'elles ne peuvent quêter leur vie; mais il faut obſerver que plus il fait froid, moins il leur faut donner à manger, parce-que plus l'Hyver eſt rude, moins elles dépenſent de miel, & moins elles ont faim, demeurant toûjours la tête dans le fond de leur creuſet, & ſans ſe remuer, & ne quittant pas volontiers le haut de la Ruche, où elles ſe tiennent ſerrées pour ne point avoir de froid; au lieu que ſi on leur en donnoit, il y auroit à craindre qu'attirées par l'appas de cette nourriture, elles ne vinſſent à deſcendre, & ſaiſies du froid qu'il feroit pour-lors, qu'elles ne périſſent incontinent: C'eſt pourquoy, pour prévenir ce danger, on fumera les Paniers qu'on jugera les plus foibles, afin de les reconnoître, pour y apporter du remède; ce qui les rendra plus vigoureuſes, & diſſipera l'humidité qu'y a cauſé l'Hyver.

On laiſſera donc ainſi ces Mouches juſqu'à la my-Mars, qu'il ſera à propos de leur fournir de la nourriture, de quinze jours en quinze jours, juſqu'à la my-May ſeulement, & toûjours pendant un tems doux, ſans remüer les Paniers, que le moins qu'on le pourra faire.

Pendant cette ſaiſon, les uns leur donnent de la farine de Bled-Sarrazin, d'A-

Digitized by Google

voine, ou d'Orge ; les autres de la farine de groſſes Féves moulües, du Sucre, ou du Miel dans quelque vaiſſeau plat ; quelques-uns leur jettent des Figues confites, ou de la rôtie qu'on couvre de miel, aprés l'avoir trempée dans le vin.

On reconnoît que les Mouches ont beſoin de nourriture par la légereté de leur Ruche, & lorſqu'elles ne ſortent point en ce tems comme les autres ; on le remarque auſſi par pluſieurs Abeilles qu'on voit mortes autour, & deſſus les ſiéges : en ce cas on ne fera nulle difficulté de lever doucement les Paniers, & les tenant panchez, regarder ſi les Mouches ne ſont point mortes ; & ſi l'on s'apperçoit qu'il leur reſte encore un peu de vigueur, on ne retardera point de les arroſer d'un peu de vin & de miel ; ce reméde ſans doute les fortifie.

Méthode particuliére pour nourrir les Mouches.

Cette nouvelle méthode de nourrir les Mouches, paroîtra aſſez particuliere à ceux qui voudront s'en ſervir ; la pratique n'en eſt point difficile, & voicy tout ce qu'il y a à obſerver.

Depuis la my-Mars juſqu'à la my-May, on leur donne pour leur nourriture des petites boules, qu'on place ſur les ſiéges des Ruches, ou qu'on applique contre les gâteaux : les Mouches ne manquent point de les venir manger ; ce qui les aide à paſſer fort heureuſement le Printems.

Ces petites boules ſont compoſées de groſſes féves, trempées long-tems dans de l'eau, & bien pilées enſuite dans un mortier ; aprés quoy on les fera cuire dans un pot, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en boüillie, dans laquelle boüillie on mêle du miel à proportion, & lors-que le tout eſt bien incorporé, on en prépare des boules pour en donner aux Abeilles.

Comme il y a des Paniers dont les Mouches peuvent être plus foibles que celles des autres, on obſerve ordinairement de leur donner des gâteaux pleins de miel, qu'on poſe ſur les ſiéges ; mais pour ſe donner de garde des accidens qui y arrivent, il faut en boucher en même-tems les Ruches pour quelques jours, pour y fermer l'entrée aux autres mouches, qui ne manquent point de s'y introduire, afin d'y piller cette nourriture ; & deux ou trois jours aprés, on fait un petit trou pour paſſer une Mouche ſeulement, puis dans la ſuite du tems, on en fait davantage ; cette méthode ſe pratique ordinairement lorſqu'on taille les Mouches au mois de Février ou de Mars.

Des moyens de conſerver les Mouches pendant l'Hyver.

Aprés que les Paniers auront été enduits comme j'ay dit cy-deſſus, on les viſite ſouvent, pour prendre garde ſi les ſouris ne s'y introduiſent point par quelque endroit, ce qui les détruiroit entiérement.

On ſoignera que les Mouches à miel ne ſortent point de leurs Paniers pendant les tems de neiges, & la rigueur de l'Hyver, autrement elles ſont en danger d'en mourir.

Lors-qu'on s'apperçoit que le froid eſt trop âpre, il faut mettre les Mouches dans un lieu un peu chaud, pour empêcher que le miel ne ſe durciſſe de telle maniére que les Abeilles n'en puiſſent uſer, ce qui les fait mourir de faim, & ce qui arrive auſſi, quand dans cette ſaiſon il y a trop peu de Mouches pour échaufer les Ruches.

Et

Digitized by Google

Et ſi l'Eſté n'a pas permis que les Mouches à miel ayent ſuffiſamment fait des proviſions pour l'Hyver, on y remédiera en leur donnant de la nourriture, comme j'ay dit cy-deſſus.

De la nourriture des Abeilles pendant l'Eſté.

Cette ſaiſon n'éxige point de nous tant de ſoin pour les Mouches à miel, que fait le tems d'Hyver ; car ſi elles ont faim, elles vont bien elles-mêmes chercher à manger ; il n'y a que la peine d'aller bien loin, qu'on doit leur épargner, pour ne point leur faire perdre de tems à retourner à leur travail, aprés qu'elles ſont repuës.

Pour leur abréger le chemin, cela dépend du lieu où l'on place leurs Ruches: s'il y a proche d'elles, comme j'ay dit, une montagne pleine de thim, ou de ſerpolet, cela leur ſera fort commode ; ou bien ſi proche du lieu où ces Ruches auront été miſes, on a ſoin d'y ſemer du bled-ſarrazin, qui dure, pour l'ordinaire, depuis le commencement du mois d'Août juſqu'au mois d'Octobre ; ou bien ſi l'on veut encore y cultiver quantité de Bourroche, de Bugloſe, ou d'Hyſope, dont les fleurs durent juſqu'à la Touſſaints, les Abeilles s'y nourriront avec plaiſir ; les Romarins, les Lauriers de diverſes eſpéces, la Sariete, la Lavande, & enfin tant d'autres herbes de pareilles odeurs, contribueront beaucoup à les entretenir.

Du tems & de la maniére de tailler les Mouches.

Le tems de tailler les Mouches, eſt le mois de Février, ou celuy de Mars ; & la maniére de s'en acquiter avec ordre, eſt de châtrer d'abord les Paniers qui ſont les plus forts, & les plus pleins. Cette obſervation eſt des plus eſſentielles, en ce que ſi l'on manque de le faire, les Mouches deviennent toûjours fainéantes par le trop de travail qu'elles ont fait, & ſe laiſſent dérober leur ouvrage par celles qui y ſont les plus endurcies ; ce qui eſt cauſe qu'un Panier n'eſt jamais bon deux années de-ſuite.

En ſecond lieu, c'eſt que lors-qu'elles ſont taillées, elles ſe mettent en campagne avec plus d'ardeur ; ce qui eſt un gain tout clair pour elles, épargnant beaucoup leur proviſion, & un profit bien plus aſſûré pour le maître, en ce qu'elles font plûtôt un ſecond couvain ; le vieil ouvrage n'y étant pas ſi propre que celuy qui eſt récent.

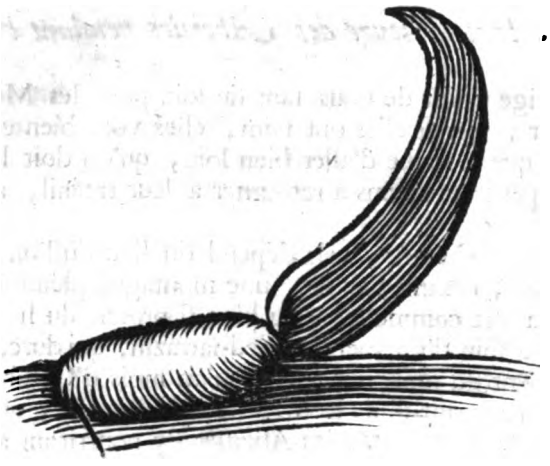
Troiſiémement, on obſervera de ne point oublier de couper tout ce qui eſt noir, & par conſéquent gâté dans les Paniers, comme une choſe où les mouches ne travaillent point & qu'elles délaiſſent, & où les vers s'engendrent facilement.

Quatriémement, on examinera le défaut des Paniers, & l'on jugera par le couvain s'il ſera néceſſaire d'avoir bien des Ruches, ou non.

Et pour réüſſir à tailler les Mouches à miel, on ſe ſert d'un coûteau courbé, dont voicy la Figure.

Digitized by Google

Figure du coûteau à tailler les mouches.



On les parfume d'une fumée compoſée d'un toupillon de vieux linge, ou bien d'un peu de foin que l'on met dans un pot de terre, le plus foulé que l'on peut, afin que cette fumée en dure plus long-tems.

Avant que de remuer les Paniers qu'on élevera petit-à-petit, il faut toûjours les fumer ainſi; & pour s'éxemter des aiguillons de ces Mouches, on ſe fera environner de cette fumee, lorſqu'on les taillera, & on ſe précautionnera d'un grand capuchon de toile qui deſcendra juſqu'à la ceinture, d'une toile à tamis, pour mettre devant les yeux, & de bons gans.

Cela ſe pratique fort aiſément, lorſqu'on prend une ſelle à cuvier, où ſeront attachez deux botteaux de paille, comme on en void à l'échelle des Couvreurs; ſoit en renverſant les Paniers contre le dos de la chaiſe, ou en les mettant ſur cette ſelle qui eſt préparée à cet effet.

Et ſi l'on veut que le coûteau faſſe nettement ſon office en coupant l'ouvrage, on n'oublîra point de mettre de l'eau auprés de ſoy, pour l'y tremper de tems-en-tems.

REMARQUES.

On ne taillera jamais les Mouches que par une belle journée, & non jamais par le grand froid; toûjours à midy, à cauſe qu'à cette heure les Mouches ſont en campagne, pour quêter leur vie, n'en reſtant que trés-peu, qui ne ſeront pas capables d'empêcher de tirer leur miel.

Toutes bouteilles qu'on verra ſéelées d'une pellicule blanche & qui ſeront autour du Panier à la couronne, ſeront laiſſées, à cauſe que c'eſt le couvain qui doit produire les nouvelles Mouches: cet advertiſſement eſt bon à donner, à cauſe qu'on ſe trompe bien ſouvent, en prenant ce couvain pour du miel même, ce qui détruit tout.

Pour faire que ce couvain ne périſſe point, on prendra garde de ne le point découvrir, mais laiſſer contre luy un gâteau de cire, pour luy aider à éclore dans le tems.

Pour ne point trop diminuer les jeunes Paniers qui ſont pleins, on leur coupera ſeulement cinq ou ſix poûces d'ouvrage, & on ne fera que rafraîchir un peu le vieil à ceux

Digitized by Google

ceux qui ſont plus vuides; car en ôter davantage, c'eſt retarder le profit qu'on doit tirer des Mouches.

A l'égard des vieux Paniers, on aura ſoin, ſi on veut les conſerver, de les tailler fort haut, afin d'en ôter le vieil ouvrage.

Si les Paniers ont été hauſſez vers la Saint-Jean précédente, l'ouvrage qui eſt dans la Ruche ſera coupé, & même cinq poûces plus haut, s'il n'y a point de couvain; & au cas que les Ruches ſoient trop petites, on y laiſſera les hauſſes.

Les Mouches ſauvages qui ſe ſeront mêlées avec les bonnes, ſeront miſes à mort, crainte qu'elles ne ſoient cauſe de la mort des autres: & on les diſtingue par leurs bouteilles, qui ſont beaucoup plus grandes que celles des bonnes Mouches.

La taille achevée, on nettoyera les ſiéges, & les Ruches qu'on rebouchera; & ſi le tems eſt encore trop froid, on remettra les petites grilles; au lieu que s'il eſt doux, on ſe ſervira de celles qui ſont à larges trous: ce qui oblige les mouches à prendre l'air, & les invite d'aller aux champs; cette promenade les entretenant toûjours plus ſaines.

Et ſi l'on veut enfin les garentir du pillage, on ne leur donnera que trés-peu d'ouverture devant la my-May.

Du tems de recueillir la Cire & Miel.

Si l'on en croyoit ceux qui anciennement ont écrit des Mouches à miel, cette recolte ſe devroit généralement faire au mois de May, & environ le mois d'Octobre, qui ſont les deux ſaiſons auſquelles les Anciens avoient coûtume de faire deux fois par an cette recolte.

Bis gravidos cogunt fœtus, duo tempora meſſis,
Taygete ſimul os terris oſtendit honeſtum.
Plias, & Oceani ſpretos pede reppulit amnis:
Aut eadem ſidus fugiens ubi Piſcis aquoſi,
Triſtior hibernas cælo deſcendit in undas. Virg. Georg. 4.

Mais aujourd'huy on s'accommode aux climats où l'on eſt.

En Provence, on obſerve preſque ce même tems du mois de May, puis on y choiſit la fin de Septembre; & leur méthode eſt toûjours de couper la moitié de la cire, & du miel.

La Champagne & la Bourgogne font cette recolte vers la fin de Juin; les environs de Paris au commencement de Juillet, & la Normandie au commencement du mois d'Aouſt.

La maniére de recueillir le miel & la cire des Poitevins & des Limoſins, eſt d'ôter les hauſſes au commencement d'Octobre, & de couper tout ce qui ſurpaſſe le prémier Panier.

Les Marchands d'autour de Paris qui achétent les Paniers pour faire mourir les Mouches, & n'en tirer que le miel & la cire, prennent le mois de Septembre, qui eſt le temps qu'elles n'ont point encore touché à leur proviſion; ainſi du reſte des Païs, dont il faut ſuivre l'uſage.

De la maniére de tuer les Mouches.

Cette inſtruction ne ſervira icy qu'à ceux qui n'achétent des Paniers à Mouches que pour les faire mourir, ou qu'à ceux qui veulent ſe défaire de ces Paniers, parce que les Mouches y ſont trop vieilles; car il eſt inutile pour ceux qui en veulent con-

conſerver l'eſpéce. Ces gens-là, qui ſont ordinairement des Marchands, pour exécuter ce petit meurtre, prennent du ſoulfre qu'ils font fondre, dans lequel aprés qu'il eſt fondu, ils trempent un petit morceau d'étoffe de la largeur de trois doigts en quarré, qu'ils attachent au bout d'un petit bâton; cela fait, ils creuſent un trou en terre, ſur lequel ils mettent le Panier; puis ils allument cette étofe ſoulfrée, qu'ils mettent dans un trou ſous le Panier qu'ils environnent de terre, crainte que la fumée ne s'évapore d'ailleurs; & les Mouches ne ſont pas plûtôt ſaiſies de cette fumée, qu'elles tombent mortes dans un moment; ce qu'on reconnoît, lorſque frapant contre la Ruche, elles ne font aucun bruit.

Il y en a qui parfument les Ruches avec de la paille, mais ils font mal; à cauſe que cette fumée donne au miel un trés-mauvais goût.

Et pour apprendre, à fond, à faire la recolte & de la cire & du miel, on ſçaura qu'elle ſe fait de quatre maniéres. Prémierement, en les faiſant mourir par le ſoulfre, comme je le viens d'enſeigner: ſecondement, en les changeant de Panier: en troiſiéme lieu, en côupant la moitié de l'ouvrage; & enfin en ôtant les hauſſes qu'on a miſes dans la ſaiſon.

Comme je viens de parler de la façon de tirer le miel & la cire, en tuant les Mouches; avant que de paſſer à d'autres manieres, voicy encore des avis que j'ay jugé à propos de donner là-deſſus.

Ceux donc qui veulent faire mourir les Mouches, j'entens les maîtres à qui elles appartiennent, doivent marquer les Paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit poûces, ſelon leur forces, à la my-May, avant qu'elles ayent jetté, les laiſſer travailler juſqu'à la my-Septembre, & les faire mourir pour-lors; & l'on y trouvera juſqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion.

Il faut ſe défaire toûjours des Paniers où l'on eſt certain qu'il y a de vieilles Mouches, ſans être changées ny taillées: elles peuvent vivre juſques à ſept ans.

Ergo ipſas quamvis anguſti terminus ævi
Excipiat: (neque enim plus ſeptima ducitur æſtas
At genus immortale manet. Virg. Georg. 4.

Cependant je conſeille de ſe défaire des Ruches, lorſqu'on ſçait que les Mouches qui ſont dedans ont quatre à cinq ans.

On détruira auſſi les Mouches qui ſeront en petit nombre dans les Paniers, lorſqu'on aura remarqué s'ils ſont lourds aprés avoir jetté.

Il y a des Abeilles qui jettent trois ou quatre fois, malgré leurs maîtres; cela ne vaut rien, & par conſéquent il les faut tuer.

D'autres diminuent, au lieu d'apporter du profit; qu'on les faſſe périr comme des Mouches qui ne ſont plus propres qu'à embaraſſer.

Et enfin, qu'on ruine entiérement les Abeilles parmy leſquelles on verra des Mouches larronneſſes; car il n'y a rien à eſperer de ces Paniers.

Des moyens de conſerver ſept ans les Mouches, ſans les faire mourir.

J'ay connu des gens qui ne pouvoient ſe déterminer à faire mourir leurs Mouches à miel, & laiſſoient à la nature à terminer leur carriere; ces animaux vieilliſſant ainſi, ſans, qu'on leur donnât de certains ſoins particuliers, ne s'occupoient qu'à tuer celles qui étoient plus jeunes, & s'entretuoient elles mêmes: les vers & les tignes ne manquoient point de ſe mettre dans leurs Ruches, ce qui les ruinoit en

Digitized by Google

en peu de tems; & lorſque pour apporter du remède à ce deſaſtre, on vouloit les changer, elles mouroient preſque toutes.

On ne le peut faire avec ſuccés, qu'en taillant les Mouches à-propos, comme il a été dit, en les empêchant de jetter plus d'une fois l'année.

Du ſecret pour empêcher les Mouches de jetter.

Il faut d'abord en examiner les ſouches; ſi on remarque qu'elles ſoient trop foibles, c'eſt-pour lors qu'il faudra empêcher les Abeilles de jetter leurs eſſaims; car s'affoibliſſant ainſi de plus-en-plus, les tignes & les vers ne manquent point de s'y mettre, & les Mouches larronneſſes de s'y loger.

Deux choſes bien obſervées empêcheront ce deſordre; la prémiere, eſt de tourner les Paniers le devant derriere, en fermant la prémiere entrée, & en faiſant une autre ſur le devant; il ne faut que cela pour les Paniers qui ſont légers, parce qu'ils ſont peu fournis de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les Mouches ſe trouveront obligées de travailler de l'autre, & fuiront le jeune Roy, pour conſerver le jetton dans la Ruche.

Et la ſeconde qu'il eſt néceſſaire de faire, c'eſt au contraire, ſi le miel abonde dans le Panier, & qu'il ſoit garni de Mouches, outre ce que je viens d'expliquer, on le hauſſera, afin que les Abeilles voyant du vuide dans leurs Paniers, conſervent leurs eſſaims pour leur aider à les remplir; & ſi les Mouches quelquefois jettent, malgré tous les ſoins qu'on y peut apprter, c'eſt ſouvent à cauſe des vers & des tignes qu'elles haïſſent extrêmement, & qui les obligent de quitter leurs Ruches: quelquefois elles cherchent par leur fuite à ſe délivrer du danger où les expoſent les autres Mouches leurs ennemies; & ce ſont ordinairement les Mouches de l'année précédente, qui y ſont les plus ſujettes.

Ces Paniers qui jettent malgré qu'on en ait, ſeront détruits, ne réüſſiſſant jamais, & periſſant preſque toûjours en peu de tems, joint à ce qu'ils nuiſent aux Mouches des autres Paniers; pour cela on choiſira le tems qu'ils auront le plus de miel.

Jamais les bonnes Mouches ne jettent deux fois l'année, quand on les hauſſe comme il faut & dans le tems.

Un eſſaim eſt bon, & rarement le deuxiéme, ni le troiſiéme, valent-ils quelque choſe.

Voilà déja deux moyens de conſerver les Ruches ſans les faire mourir, que j'ay donné; il y en a encore une troiſiéme, qui eſt de ſe ſervir de hauſſes.

Des Hauſſes.

Ce troiſiéme moyen ſe pratique differemment par des hauſſes; les uns les font de planches clouées enſemble, les autres d'ozier entrelaſſé répondant à la grandeur des Ruches, & y étant faites toutes conformes: voilà les meilleures, je ne diray rien des autres.

Sur ces hauſſes on met deux bâtons en croix qui ſoûtienent la Ruche, qui eſt poſée deſſus.

Crainte d'être piqué lors qu'on dreſſe ces hauſſes, on fait de la fumée avec du vieux linge, ou du foin étouffé dans un pot de terre; les Mouches ſe retirent incontinent, & vous laiſſent achever vôtre ouvrage.

Le tems de mettre ces hauſſes, eſt lorſque le Soleil eſt couché, ou dés les quatre ou cinq heures du matin.

Les Mouches ſont bien-aiſes d'avoir un peu de liberté; c'eſt-pourquoy on leur laiſ-

Digitized by Google

laiſſera des iſſuës d'environ deux poûces de long, & on ſoignera de bien boucher le vuide qui ſe rencontrera entre la Ruche & la hauſſe.

Au cas que d'abord on n'ait pas donné une hauſſe aſſez grande à une Ruche, on peut y en ajoûter une ſeconde, ſuivant la quantité de Mouches que contiendra le panier; on taille ces hauſſes comme je l'ay dit, & dans le tems que je l'ay marqué au chapitre de la taille.

Ces hauſſes ſont tres-néceſſaires pour aider aux Mouches à miel à travailler: il leur faut de l'eſpace & cela leur en donne; & ſans les hauſſes, les meres-Mouches voyant que leurs paniers pleins de bonne heure, negligeroient leur travail; c'eſt d'où vient que ceux qui étoient fort peſans une année, diminuent la ſuivante.

Il eſt neanmoins des Païs où l'on ſe paſſe de hauſſes, en faiſant un grand trou en terre de la circonference des Ruches, les Abeilles travaillent là-dedans juſqu'à la ſaint-Remy, qu'on leur coupe tout cet ouvrage; & l'Hyver on les remet ſur leurs ſiéges.

On ne donnera point de hauſſes aux paniers, qu'ils ne ſoient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts prés.

S'il y avoit peu de Mouches dans un panier, on ne luy donneroit point de hauſſes, & l'on ſe contenteroit ſeulement de les tourner.

La marque aſſurée que les Mouches ne veulent plus jetter, c'eſt lors-qu'elles jettent leurs petits Bourdons en dehors, aprés avoir donné le premier eſſaim, & pour-lors les hauſſes leur ſont inutiles.

De la naiſſance des Abeilles.

Comme les Mouches dont on ſeroit fourni d'abord ne dureroient pas long-tems, ſi elles ne ſe multiplioient, il eſt bon que je parle icy de leur naiſſance; aprés quoy je traiteray de leurs manieres de vivre, & des mœurs qui les font admirer de tous ceux qui les connoiſſent.

Les Mouches ſortent donc d'abord d'un petit corps, gros comme le cul d'une petite épingle, & qu'on appelle Couvain ou Embryon, & avant que de prendre leur forme naturelle, elles ne ſont qu'un petit ver, qui par le moyen de la chaleur, croît peu-à-peu, & devient enfin une Mouche toute blanche, qui ſe remue dans la ſuite; puis au ſortir de ſon trou, qui deſcend au bas de l'ouvrage, où les meres-Mouches les nourriſſent juſqu'à ce qu'elles puiſſent aller aux champs & ſe ſeparér en jettons.

La Cire qui a paſſé trois ans ne reçoit point cet Embryon, à cauſe qu'elle eſt trop deſſéchée; j'ay parlé des manieres de connoitre l'âge de la Cire cy-devant.

On compte de deux ſortes de Couvain; le prémier & le meilleur, eſt celuy qui ſe forme dans l'Automne, & qui paſſe l'Hyver dans les paniers, ſéelé & cacheté d'une pellicule de Cire, & auquel il ne manque rien en cet état; & ſon ordinaire eſt d'éclore au mois de May, lorſque les chaleurs ſe font ſentir.

Pour le ſecond, il s'engendre & vient depuis le mois de May juſqu'à la fin de Juillet, & ſe forme tout différemment du prémier.

Du Roy des Abeilles.

Il n'eſt rien aſſurément de plus merveilleux que les Abeilles. Ces petits animaux ont l'inſtinct de ſe choiſir un Roy dans châque Ruche, & des Officiers auſquels elles obéïſſent, & qu'elles accompagnent par-tout.

Digitized by Google

——*Et omnes*
Circumſtant fremitu denſo, ſtipiantque frequentes.
Virg. Geor. 4.

On connoît le Roy à ſa taille, qui eſt preſque de moitié plus grande que celle des autres Mouches; & ſon ventre pointu & bien gros, le rend different des autres Abeilles, qui l'ont rond, & plus petit; il eſt armé d'un aiguillon qui ne bleſſe point.

Nec ſpicula neſcit

Sa tête eſt petite, & non proportionnée à ſon corps; il a les pieds plus courts que les autres Mouches, & il eſt d'une couleur jaune-aurore tirant ſur l'or. C'eſt le Roy qui fait tout mouvoir; les Mouches ont pour luy une vénération qui va juſqu'à l'excés.

Præterea regem non ſic Ægiptos, & ingens
Lydia, nec populi Parthorum, aut Medus Hydaſpes
Obſervant. Virg. Georg. 4.

Figure du Roy des Abeilles.

LE ROY

C'eſt à ces marques exterieures qu'on connoît ce Roy, qui ne veut jamais ſouffrir de ſecond, quand il s'en eſt formé pluſieurs dans un même eſſaim. Diſons à préſent quelque choſe des Abeilles.

Des Mœurs des Abeilles.

Peut-on rien voir qui ſurprenne davantage, que cette Communauté que les Abeilles tiennent entr'elles? ne peut-on pas dire que leurs Ruches ſont comme une petite Ville, qu'elles gouvernent avec une trés-grande Police.

——*Conſortia tecta*
Urbis habent, magniſque agitant ſub legibus ævum

Elles ont des Officiers qui ſe diſtinguent parmi elles, par la groſſeur de leur taille.

Chacun de ſes Officiers a ſon employ particulier, les uns ont ſoin de pourvoir aux vivres, les autres bâtiſſent les petites Cellules, celles-là élévent les petits, & celles-cy ſont ſentinelle aux portes.

Namque alia victu invigilant, & fœdere pacto
Exercentur agris; Pars intra ſepta domorum

Digitized by Google

Narcissi lacrimam, & lentum de cortice gluten,
Prima favis ponunt fundamina.
——— Alia spem gentis adultos
Educunt fœtus.
Sunt, quibus ad portas cecidit custodia sorti. Virg. Georg. 4.

Il y en a parmi ces Abeilles, qui observent la disposition de l'air pour présager le beau-tems, & la pluye : plusieurs reçoivent les fardeaux des pourvoyeuses, & quelques-autres ont soin d'administrer la justice, & de chasser celles qui veulent vivre dans l'oisiveté.

Iniqué vicem speculantur aquas, aut nubila cœli,
Aut onera accipiunt venientum, aut agmine facto
Ignavum fucos pecus à præsepibus arcent.

Ce petit peuple ne manque point de charité envers les morts, dont elles font les funerailles avec des pleurs.

Tum corpora luce carentum.
Exportant tectis, & tristia funera ducunt.

S'agit-il parmi elles d'élire un Roy ? on les voit pour-lors tellement animées, qu'elles semblent ne respirer que le sang & le carnage ; on les entend sonner de la trompette, on les voit s'assembler & former des escadrons, elles éguisent leurs petites épées, & ne manquent point aussi-tôt de se rendre à la tente de leur Roy, qu'elles environnent de toutes parts, & animées d'un ferme courage, on les voit toûjours prêtes à braver la mort la plus glorieuse.

——— Et vox
Auditur fractos sonitus imitata tubarum :
Tum trepida inter se coëunt, pennisque coruscant,
Spiculaque exacuunt rostris, aptantque lacertos.
Et circa regem, atque ipsa ad prætoria densæ
Miscentur, magnisque vocant clamoribus hostem ;
Ingentes animos angusto in pectore versant,
——— Pulchramque petunt, per vulnera mortem.

On raconte encore mille autres choses des Abeilles qui sont surprenantes, & dont le détail seroit icy trop-long à faire, ne contribuant en rien aux instructions que je me suis prescrites de donner uniquement dans cet ouvrage : c'est pourquoy de la naissance des Abeilles, je passe au tems que les essaims doivent sortir des paniers.

Du tems que les essaims sortent des Ruches.

Aprés que les Mouches ont pris naissance, & que leur meres les ont nourries assez de tems, pour pouvoir aller d'elles-mêmes quêter leur vie à la campagne, elles forment un essaim qu'on voit tout d'un coup sortir des Ruches, & s'envoler en l'air pour faire comme les autres.

Il y faut bien veiller, & cette sortie n'est plus ou moins retardée, que plus le tems est chaud ou frais : mais enfin la saison de voir prendre l'essor aux essaims, est depuis le mois de May jusqu'à la S. Jean, & ceux qui sortent plus tard sont fort en danger de ne point réüssir.

On

Digitized by Google

On voit souvent des vieilles Mouches abondonner leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes, & ces sortes d'essaims s'envolent quelquefois avant le tems : on croit pour lors que c'est un essaim de jeunes Mouches; mais on se trompe, pour-peu qu'on y prenne garde.

On remarque encore qu'il y a d'autres petits essaims qui n'ont pas quitté le panier avant l'Hyver, & qui s'envolent au prémier beau-tems. Ces essaims peuvent bien faire, si l'on sçait le moyen de les retenir dans les paniers, ce qui est une grande difficulté.

Des marques que donnent les Mouches lors-qu'elles veulent jetter.

La marque la plus certaine que donnent les Mouches lors-qu'elles veulent jetter, c'est lors-que vers la my-May on voit les jeunes descendre sur les siéges.

Tandis qu'on les observera, on ne se rebutera point quelquefois de ne les pas voir sortir jusqu'à trois fois, qu'elles feignent de le faire : car bien-tôt-aprés elles ne manquent point de jetter; & tout ce qu'il y a à craindre, est lors-que ces essaims de l'année précédente s'envolent, qu'ils ne trouvent en l'air d'autres essaims qu'ils amènent avec eux dans leurs paniers, où pour-lors ils s'entretuent tous les uns les autres; ce qui n'est pas le profit du maître.

Si l'on prend bien garde aux paniers, on s'apperçoit quelquefois que les Abeilles qui sont vieilles chassent leurs essaims, si-tost qu'ils sont en état de pouvoir voler, & qu'elles les tüent si-tôt qu'ils veulent retourner.

Certaines petites Mouches qui ne font rien, qu'on voit à la porte des paniers, & qui y rentrent la nuit, sont un signe d'un essaim qui va bien-tôt prendre sa volée; & lors-que les Mouches sont prêtes à sortir, on voit aussi des Bourdons sortir à la chaleur du jour, & faire du bruit devant les paniers.

Figure du Bourdon.

Quiconque sera versé dans l'art d'élever des Mouches, jugera qu'elles voudront bien-tôt jetter, quand il reconnoîtra qu'elles ne feront rien pendant deux ou trois jours, & qu'elles n'iront point quêter leur vie depuis neuf heures du matin jusqu'au soir; ou bien en voyant sur terre des jeunes Mouches courir pour pouvoir s'envoler, les autres Mouches leur ayant froissé les aîles en les chassant.

Il arrive par-fois qu'on voit les Abeilles rentrer dans leurs paniers, lors-que dans un essaim il se rencontre deux ou plusieurs Rois; si bien que s'entrechoquant les uns les autres, pour ne se rien vouloir céder, ils retournent à leurs Ruches en attendant une autre occasion. Ce qui arrive encore de la même maniére lors-qu'on entend en l'air une grande quantité de Mouches, faire un si grand bruit, qu'elles ne se reconnoissent plus.

Et le signe qui nous puisse mieux faire esperer de la bonté d'un essaim, est quand on voit les Mouches qui ne s'écartent point, s'attachant au prémier arbre qu'elles rencontrent; au lieu qu'il n'y a presque rien à en attendre de bon lors-qu'elles font tout le contraire.

Digitized by Google

Quelquefois les Mouches ſont ſujétes à ſortir de leurs Ruches fort en colere, ce qu'on reconnoît aiſément, lors-qu'elles ſe ruënt ſur les perſonnes; c'eſt pourquoy ſitôt que cela leur arrivera, on attendra le ſoir pour les enfermer.

Des cauſes du peu d'Eſſaims, que donnent les Abeilles pendant de certaines années.

On demande pourquoy dans de certaines années les Mouches ne donnent preſque point d'eſſaims. *In promptu cauſa eſt.* En voicy la raiſon.

La légereté des proviſions que les Mouches auroient fait pendant l'Eté, & qu'elles auroient conſumées avant la fin de l'Hyver, en eſt la principale cauſe; n'ayant plus rien à manger, elles ſont obligées de languir, & leur foibleſſe ne leur permet point par conſéquent de donner des eſſaims.

Les paniers qui ſont trop pleins de miel empêchent les Mouches de jetter, la froideur de cette liqueur incommodant les Mouches, & perdant preſque tous les eſſaims.

Mais la derniere choſe qui empêche les Abeilles de donner des eſſaims, eſt aſſez particuliere: on la remarque, lors-que le Printems n'a pas été aſſez doux, & qu'il eſt mort quantité de mouches, ſoit dehors des paniers, ſoit dedans. Les Mouches pour-lors conſervent pour ſe fortifier les préniers eſſaims qui devroient ſortir, & en font mourir le Roy, dans l'appréhenſion qu'elles ont qu'il ne les entraîne avec luy.

De la maniére de connoître les Paniers qui ne jettent point.

Cette connoiſſance eſt facile à tous ceux qui ont coûtume de gouverner des Mouches à miel: car ils ne s'appercevront pas plûtôt que les Abeilles jetteront dehors leurs petits Bourdons bien formez, & prêts à voler vers la ſaint-Jean, qu'ils jugeront d'abord qu'il n'y aura point d'eſſaim.

Ils le reconnoîtront encore, par la légereté du Panier, peu muny de proviſions au Printems. Le couvain s'en ſera à pluſieurs-fois, & ſera gouverné par plus d'un Roy, ce qui eſt la perte des paniers.

Les Mouches adulterines dont un panier eſt environné, préſagent que ce panier ne jettera point: car elles y ſont tellement attachées qu'elles ont peine de l'abandonner, dans l'appréhenſion qu'elles ont (la ſaiſon étant avancée) de ne pouvoir amaſſer aſſez dequoy vivre pendant tout le reſte de l'année, & conſéquemment d'être obligées de mourir de faim.

Et ſi par mal-heur les Mouches larronneſſes avoient pillé quelques paniers, il ſeroit inutile d'eſperer qu'ils jettaſſent, à cauſe que les domeſtiques s'employent pour-lors pendant le Printems, à reparer leur perte, & gardent les jeunes Mouches pour leur ſubvenir en cas de beſoin. Ainſi lors-que les Ruches ne jetteront point, on ne pourra en attribuer la faute qu'à ces trois manieres de le connoître.

Pour obliger les Eſſaims de ſortir malgré eux.

Les jettons ne ſe mettent jamais ſous les ſiéges avant le dix de Juin. C'eſt ce qu'il faut remarquer; & c'eſt pour-lors qu'elles attendent qu'elles ſoient bon nombre, ou quelque jour qui leur ſoit propre, pour ſe mettre aux champs.

On remarquera auſſi que ce n'eſt quelquefois que les vieilles Abeilles, que les Mouches étrangeres & larronneſſes ont chaſſées de leurs Ruches.

Et comme celles-là ſçavent bien que celles-cy n'y dureront pas long-tems, elles attendent quand elles en ſeront ſorties pour y rentrer, & pendant ce tems-là la ſaiſon de jetter ſe paſſe.

Les

Digitized by Google

Les eſſaims qui ſont foibles ſont encore bien ſujets à ce défaut, à cauſe de pluſieurs couvains qu'ils font, ce qui engendre pluſieurs Rois dans un panier, & qui le perd, à cauſe de la diviſion qu'ils y apportent.

Ce défaut de jetter peut auſſi provenir de quelques eſſaims, qui ſortant ſans qu'on s'en apperçoive, ou venant d'ailleurs, prennent leur demeure où ils peuvent.

Remédes aux inconvéniens cy-deſſus.

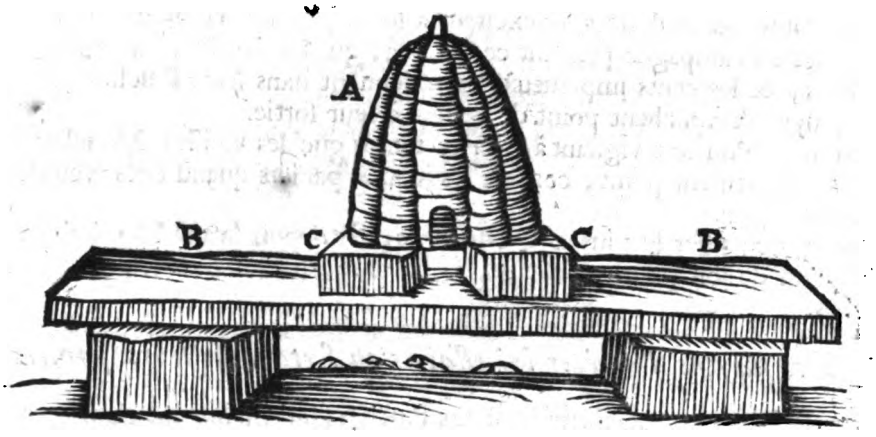
Pour remédier aux inconvéniens dont je viens de parler, qui eſt d'obliger les Mouches de travailler, afin-qu'elles ne perdent point leur tems, voicy avec ſuccés les remédes qu'on y peut apporter.

Cinq points eſſentiels ſont à obſerver pour y réüſſir. Prémierement, on découvre les Ruches pendant une heure & demie durant la plus grande chaleur du jour: Cela ſuffira pour obliger les meres à chaſſer leurs eſſaims; car qui laiſſeroit davantage ces Ruches découvertes, s'expoſeroit à faire fondre le miel qui ſeroit dans les paniers.

Secondement, on hauſſera les Ruches avec des tuilaux, ou des petits morceaux de bois, par quatre endroits; ce qui contraindra les jettons à quitter leurs meres, à cauſe de l'air qui y entrera.

Figure de la Ruche hauſſée.

A. Ruche. B. Planche ſur laquelle eſt la Ruche. C. Hauſſes de la Ruche.



En troiſiéme lieu, la fumée eſt l'expédient le meilleur de tous pour obliger les Mouches de rentrer, & faire ſortir les eſſaims à la prémiere belle journée.

Si l'on voyoit que l'eſſaim fût ſous le ſiége, pour quatriéme expédient, on enlevera la Ruche ailleurs aprés ſoleil couché, puis l'on prendra le ſiége qu'on renverſera le haut-en-bas; aprés cela, l'on couvrira l'eſſaim d'une Ruche qui aura été préparée, dans laquelle les Mouches entreront; & le lendemain on ne manquera point de les tranſporter ailleurs, & de remettre la ſouche en ſa place.

D'autres ſe ſervent d'un autre moyen, qui eſt de ſecoüer rudement la ſouche ſur une ſerviette, ſur laquelle en ſuite ils mettent une Ruche, lors-qu'ils jugent qu'il y aſſez de Mouches pour la remplir, puis remettent cette Ruche en ſa place; quelque opiniâtres que ſoient les Mouches à ne point jetter on les oblige ainſi preſque toûjours de le faire au prémier beau jour.

Et la cinquiéme maniere de réüſſir en cela, eſt qu'aux païs temperez on ne donne que des hauſſes aux Ruches pour obliger les Mouches de rentrer; cet expédient les rend ſi fortes, qu'elles ne manquent point de jetter dés le mois de May de l'année ſuivante.

De la maniere de connoître lors-que les eſſaims veulent ſortir de leurs Ruches.

Dans le tems qu'on juge que les Abeilles doivent jetter, il faut toûjours à ſoleil couché aller viſiter les Ruches; & ſi prêtant l'oreille on les entend bruire plus qu'à l'ordinaire, c'eſt une marque infaillible que les eſſaims doivent ſortir dans trois ou quatre jours.

On remarquera auſſi, que le jour que le jetton doit ſe mettre en campagne, il y va plus matin, & revient de meilleure heure, & demeure tout chargé de cire, contre les paniers.

L'heure des eſſaims pour ſortir, eſt differente. Il n'y a que les differentes expoſitions de leurs Ruches vers le ſoleil qui les réglent. Celle qui a le levant pour aſpect, jette depuis ſept-a-huit heures du matin, juſqu'à une heure ou deux aprés midy: celles qui regarde le Midy, un peu plus-tard: celle qui eſt tournée au Couchant, a coûtume de donner ſes eſſaims, depuis dix heures juſqu'à trois heures aprés midy.

On ſçaura pour maxime génerale que pendant les grandes chaleurs, les Ruches, à quelques expoſitions qu'elles puiſſent être, jettent toûjours depuis huit heures du matin juſqu'à quatre heures du ſoir.

Les petites pluyes douces les excitent à ſortir, & les Mouches ſe plaiſent beaucoup d'être en campagne pendant ce tems-là, qui les fortifie; au lieu que les grandes pluyes, & les vents impetueux les retiennent dans leurs Ruches: ainſi que ces petites pluyes n'empêchent point de veiller à leur ſortie.

Sur-tout, qu'on ſoit vigilant à épier le temps que les vieilles Mouches ſortiront: car elles n'avertiſſent point, comme les jeunes paniers quand elles veulent ſe mettre en campagne.

Le tems de veiller le plus aux Mouches, eſt depuis la mi-May juſqu'à la ſaint-Jean: qu'on ne ſoit point pareſſeux, de le faire, ſi l'on veut réüſſir à nourrir des Mouches.

Des moyens d'arrêter les eſſaims en ſortant de leurs paniers.

Il eſt à craindre qu'au ſortir de leurs Ruches, les eſſaims ne s'en écartent trop: on prévient d'abord cet inconvénient, en plaçant les paniers proche des lieux où il y a des arbres plantez, car les Abeilles ſe plaiſent extrêmement à goûter le frais pendant les grandes chaleurs, & ne manquent point de s'attacher à quelques branches de ces arbres qui ſont proches, & ne s'éloignent point ainſi de leurs Ruches; au lieu que ſi l'on n'y prévoyoit par cet expédient, elles ſe trouveroient obligées d'aller au loin, pour chercher des arbres qui les tiendroient à couvert, dans le tems qu'elles en ont beſoin.

Palmæque veſtibulum, aut ingens oleaſter obumbret.
Ut, cum prima novi ducent examina Reges.
Vere ſuo, ludetque favis emiſſa juventus,
Vicina invitet decedere ripa calori;
Obviaque hoſpitiis teneat frondentibus arbos.
Virg. Georg. 4.

La

Digitized by Google

La proximité des eaux eſt auſſi fort néceſſaire pour abreuver les Abeilles; c'eſt-pourquoy, ſoit qu'elles courent, ſoit qu'elles ſoient immobiles, on ne manquera point d'y jetter de groſſes pierres qui ſortiront hors de l'eau, ou quelques branches d'arbres, afin-que pendant l'Eté les Mouches aillent s'aſſeoir deſſus, pour y développer leurs aîles au ſoleil.

In medium, ſeu ſtabit iners, ſeu profluet humor,
Tranſverſas ſalices, & grandia conjice ſaxa:
Pontibus ut crebris poſſint conſiſtere, & alas
Pandere ad æſtivum ſolem.

Pour empêcher encore que des eſſaims n'aillent trop loin en Campagne, & pour les obliger à s'attacher à quelque Arbre voiſin, aprés qu'ils ſont tout-à-fait hors de leur Panier; on ſçait qu'on ſe ſert de Chauderons, de Baſſins ou de Poëles, ou bien qu'on bat du Tambour.

Tinnituſque cie, & Matris quate Cymbala circum;
Ipſæ conſident medicatis ſedibus: ipſo
Intima more ſuo ſeſe incunabula condent.

Ce bruit les fait auſſi rentrer dans leurs Paniers, lors-que les eſſaims ne ſont pas bien obſtinez à s'en aller.

OBSERVATIONS.

Il faut prendre garde de ne point ſonner que l'Eſſaim ne ſoit entierement ſorti du Panier, à cauſe qu'il y pourroit reſter des Mouches, qui s'imagineroient qu'il y auroit du danger pour elles d'aller aux champs, à cauſe de quelque tempête, dont elles croiroient que l'air les menaceroit; c'eſt ce qui fait qu'elles ont naturellement cette précaution de ne ſortir qu'à pluſieurs repriſes: & comme le trop grand bruit les éléve, & qu'aprés elles ont de la peine à ſe rabatre, on ſoignera de ſonner doucement, afin qu'elles volent bas, & qu'elles s'attachent par conſéquent avec plus de facilité; car lors-qu'elles s'élevent, ſi l'on n'eſt diligent à les ſuivre, elles courent grand riſque de ſe perdre.

On obſervera de ne plus ſonner, & de les laiſſer en repos lors-qu'on voit une partie du jetton.

Des prévoyances qu'on doit avoir avant-que de prendre l'Eſſaim.

C'eſt inutilement qu'on voudra prendre l'Eſſaim, ſi l'on ne ſçait prévoir les circonſtances qui pourroient empêcher de le faire; car ſi les Mouches ne ſont bien amaſſées aux Arbres, ſans y donner à connoître aucun mouvement, c'eſt peine perduë que de l'entreprendre, les obligeant au contraire à ſe détacher, & à prendre leur eſſor en haut à pluſieurs fois, ſur-tout, quand il y a pluſieurs Rois, & qu'elles forment differens pelotons.

Lors-que les Mouches ſont bien arrêtées, on doit en obſerver la qualité, ſuivant qu'il a été dit, afin de leur proportionner leurs Paniers. Voyez la page 79. & ſuivantes.

Souvent il arrive que les Jettons s'attachent à des Arbres qui ſont au-deſſus des autres Paniers: pour-lors on ſe donne de garde de ſecoüer ces Paniers, mettant par là en danger les jeunes Mouches d'être tuées par les vieilles; & pour prévenir cet inconvénient, on attache ordinairement une Ruche au-deſſus de l'Eſſaim, ou bien on coupe la branche, qu'on tranſporte pour la mettre ſous un Panier proportionné à la groſſeur de ce jetton.

Sou-

Digitized by Google

Et ce qui eſt admirable dans les Abeilles, eſt la connoiſſance qu'elles ont des perſonnes qui les gouvernent ordinairement, & que leurs aiguillons épargnent plus que ceux qu'elles n'ont point de coûtume de voir ; ainſi ce ſera, ce gouverneur ordinaire qui prendra le ſoin de les détacher.

Loin d'elles ces haleines infectées, & ces gens pleins de vin, s'ils n'ont envie d'être bien piquez, & d'obliger les Mouches de quitter leur demeure.

Des moyens de conduire heureuſement les Eſſaims détachez.

La conduite qu'on doit obſerver pour réüſſir à détacher les Mouches des Arbres, eſt d'abord d'uſer avec elles de douceur ; car c'eſt par cette voye qu'elles ſe gagnent, & qu'on évite leur aiguillon ; au lieu que ſi l'on venoit à les traiter rudement, elles pourroient s'opiniâtrer à ne pas rentrer, & ne manqueroient pas de s'égarer.

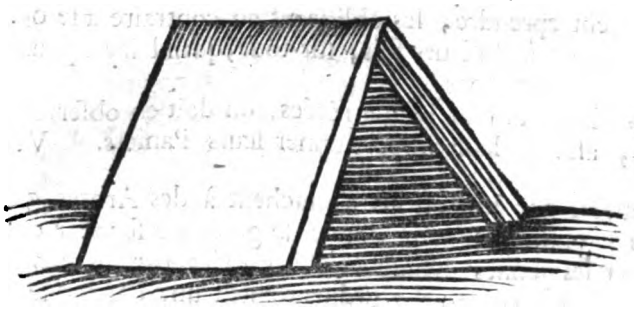
La fumée de chicotin les oblige bien-tôt de rentrer, mais qu'on prenne garde de ne point oublier la douceur avec laquelle on doit agir toûjours avec ces Mouches

De la maniére de détacher les Mouches des Arbres.

On détache heureuſement les Mouches à miel, en coupant la branche où elles ſont attachées, la prenant à la main, & la deſcendant doucement, puis la portant juſqu'à l'endroit préparé ; aprés quoy l'on mettra cette branche ſur un linge blanc ou un Panier couvert de la couverture qui luy conviendra, ſi elle eſt de planches ou de paille.

Figure de la couverture des Ruches de Paille.

Figure de la couverture des Ruches de planche.



Ou bien on fait autrement, en ſecouant tout d'un coup la branche dans la Ruche ou ſur la ſerviette, en la couvrant auſſi-tôt de cette Ruche.

Les

Digitized by Google

Les uns prennent un Panier par la poignée, qu'ils attachent au bout d'une perche, puis l'élevant en haut, le mettent doucement ſur l'eſſaim qui y entre de luy-même; & pour mieux faire comprendre ce que je dis, on n'a qu'à conſiderer la Figure que voicy.

A. Arbre. B. Branche où l'eſſaim eſt attaché. C. Panier mis au bout de la perche & ſur l'eſſaim. D. Bâton au bout duquel il y a un drapeau allumé,

Quelquefois elles ſe rendent aſſez opiniâtres pour ne le pas vouloir faire; mais pour les y contraindre on leur jette de l'eau fraîche avec un balay, ou bien l'on prend un bâton, au bout duquel on met un linge moüillé, avec lequel on les pouſſe doucement dans les Paniers.

Si ces Mouches s'opiniâtrent à ne pas vouloir entrer, au bout d'un pareil bâton on allume du drapeau, qu'on approche de l'eſſaim, & la fumée qui en ſort les force à quitter la place, & à rentrer dans leur Ruche.

Aprés que tout l'eſſaim eſt rentré, on le deſcend doucement, puis on le poſe ſur le ſiége qu'on luy a préparé: Voilà la meilleure maniere de faire rentrer les Abeilles pour ne plus reſſortir.

Voicy encore un autre méthode dont on ſe ſert pour faire rentrer les Abeilles; au lieu de couper la branche de l'arbre, on la ſecoüe dans un Panier, & s'il retourne

ne des Mouches à la branche, on la ſecoüe encore, & les Mouches qui y ſont ne manquent point d'aller trouver les autres.

On voit bien ſouvent les Mouches à miel venir s'attacher à pluſieurs branches, ou bien au gros de l'arbre; pour-lors voicy ce qu'on doit pratiquer pour les mettre dans les Ruches: on ſe garnit les mains de bons gros gans, ou bien on prend un balay de plume, avec quoy l'on ſollicite doucement, & ſans les irriter, les eſſaims de rentrer dans leurs paniers, que l'on renverſe aprés ſur une nappe qui eſt étenduë au pied de l'arbre, pour y faire tomber auſſi le reſte qui ſe tient attaché, & diſperſé ſur les branches.

A. Arbre. B. Branches ſur leſquelles l'eſſaim s'eſt attaché en pluſieurs endroits. C. Balay de plume. D. Ruche. E. Nappe miſe au pied de l'arbre.

En-cas de beſoin on peut ſe ſervir du drapeau brûlé, comme il a été dit, principalement lors-qu'il leur prend fantaiſie de ſe jetter dans les hayes, où elles ne s'arrêteront point à cauſe de cette fumée, allant ſe placer en un lieu où l'on aura plus de commodité de les prendre.

REMARQUES.

Lors-qu'on obſerve que les Mouches à miel ſe mettent en campagne ſi-tôt qu'elles ſont-

Digitized by Google

ſont rentrées; ou bien quand on s'apperçoit qu'elles prennent la peine de nettoyer leurs Paniers, & qu'elles les enduiſent de gomme, ou enfin qu'on peut juger de leur joye par le bourdonnement qu'elles font, & qu'on entend en prêtant l'oreille, ou par le bruit dont elles rempliſſent l'air, quand elles nettoyent leurs Paniers pendant le jour; on peut eſperer que ces Mouches reſteront dans leurs Ruches, car c'en eſt des marques preſque-infaillibles; au lieu que ſi elles ne donnent aucun de ces ſignes, on a lieu de craindre que dés le lendemain elles ne prennent la fuite.

Des Eſſaims mêlez.

C'eſt une terrible affaire, quand pluſieurs eſſaims ſortant en même tems viennent à ſe joindre enſemble; il eſt pour-lors queſtion de les ſéparer, ou ſi on ne le peut, on leur donne du moins de grandes Ruches, & même je conſeille pour-lors de ſe ſervir ou de quarteaux, ou de feüillettes, s'il eſt impoſſible autrement d'en venir à bout.

Deux eſſaims par-fois s'attachent à une même branche, juſqu'à ſe toucher l'un l'autre: on doit, pour les démêler, mettre deux Ruches deſſus l'entrée en bas, comme je l'ay dit cy-deſſus, & ils y entreront ſéparement, pourvû qu'on n'oublie pas d'attacher du chicotin au bout d'un bâton, pour placer entre les deux eſſaims, afin de les chaſſer chacun de ſon côté; & lors-qu'ils ſeront entrez dans ces Ruches, il eſt bon, ſi l'on veut, de les arroſer; cela ne ſçauroit leur faire de mal.

Il arrive quelquefois, que les eſſaims ſont fort confus; mais voicy un reméde à cela: il faut ſecoüer toute la branche ſur la place, & les Mouches pour-lors formeront deux pelotons; ſi un des eſſaims retournoit à l'arbre s'y attacher, & que l'autre demeurât en-bas, ils ſeroient ſéparez: cela étant, on ne doit point y toucher, qu'aprés que le Soleil eſt couché.

Autre maniere dont on peut ſe ſervir pour ſéparer les eſſaims mêlez enſemble: on prend une grande Ruche, dans laquelle on fait entrer toutes les Mouches; elles ne manquent point chacune de ſe ranger d'un côté de la Ruche, & pour empêcher qu'elles ne remüent, on les parfume, lors-que le ſoir eſt venu; puis un homme muni d'un bon capuchon, & de bons gros gans, fait tomber un des eſſaims dans un Panier préparé, ſans toucher à l'autre: agiſſant ainſi, on viendra à bout de ſon entrepriſe. Si l'on juge que le Panier qui contenoit deux eſſaims tout-à-l'heure, ſoit trop-grand pour un ſeul, il faudra le changer en le renverſant, & en donner un plus-petit à cet eſſaim.

Souvent l'on voit pluſieurs eſſaims rentrez dans une Ruche, en reſſortir tout-à la fois; s'ils ſe joignent une fois, on a mille peines à les ſéparer: c'eſt-pourquoy, pour prévenir cet inconvénient, il faut lors-qu'ils ſortent ainſi, jetter du ſable & de la cendre entre-deux, ou bien les fumer, s'il y a aſſez d'eſpace: ainſi l'on obſervera de ne point aller pour-lors viſiter ces Mouches, qu'on n'ait avec ſoy de la paille, ou du foin, avec un fuſil pour les allumer, en cas de néceſſité.

Qu'on obſerve de ne jamais placer deux Ruches qui contiendront chacune deux eſſaims, proche l'une de l'autre, ny ſur un même ſiége; car il pourroit arriver, que quelque eſſaim quitteroit ſon Panier, pour rentrer dans le voiſin; ce qui cauſeroit une confuſion terrible.

De ce qu'il faut obſerver pour mettre deux eſſaims ſous un même Panier.

Si l'on veut mettre deux eſſaims dans un même Panier, il faut qu'ils ſoient foibles, autrement ils s'y nuiroient l'un l'autre: n'y ayant donc que peu de Mouches à chaque eſſaim qu'on verra attaché à deux differentes branches, on peut ſe reſoudre à ne ſe ſervir que d'un ſeul Panier pour les y loger, & la maniere de le faire,

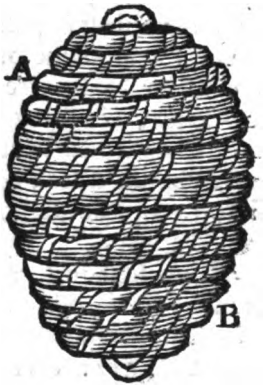
Digitized by Google

eſt fort aiſée, parce qu'il n'y a qu'à les ſecoüer tous deux dans une même Ruche

Il ſe peut qu'on ait pris des eſſaims à quelques jours l'un de l'autre, & quevoyant que deux ſeroient trop foibles pour embaraſſer deux Paniers, on ſouhaiteroit ne les mettre qu'en un: on demande comme on en viendroit à bout? il n'y auroit qu'à prendre une Ruche préparée & toute parfumée, qui ſeroit celle qu'on voudroit garder, qu'on poſeroit ſur l'autre qu'on auroit renverſée; les Mouches de celles-cy ne manqueroient point de la quitter, pour monter dans l'autre.

Figure de deux Ruches l'une ſur l'autre.

A. Figure de la Ruche qu'on veut garder. B. Figure de la Ruche renverſée.



Autre maniere: on ſecoüe l'eſſaim que l'on veut aſſembler, ſur le ſiége ou ſur une ſerviette, en prenant la Ruche par la poignée, & la frapant du bas contre la terre; ce coup n'eſt pas plûtôt donné, que les Mouches tombent du Panier, & les voyant ainſi à-bas, on prend vîte un autre Panier qui a déja un eſſaim, & dont on couvre promtement ces Mouches, qui vont ſe joindre incontinent aux autres. La brune eſt le tems le plus-propre-pour ce travail.

On voit ſouvent des eſſaims qui quittent leurs Paniers pour s'aller confondre avec d'autres, d'où il s'enſuit abſolument la perte de l'un ou de l'autre; & l'eſſaim qui y perit ordinairement, eſt celuy qui y entre nouvellement: mais on empêche ce déſordre, en fumant avec de la paille ou du linge l'eſſaim qui veut entrer, afin qu'il aille ſous le ſiége, ou qu'il aille dans le Panier, où les Mouches, que la fumée aura étourdies, pourront le ſouffrir. Etant ainſi aſſemblées, on pourra mettre deſſous une ſerviette moüillée où l'on aura répandu du miel, pour leur y faire ramaſſer, en ſecoüant fortement ce Panier; ou bien ſi cet eſſaim s'étoit mis ſous le ſiége, on n'auroit qu'à en fumer la ſouche, enlever le ſiége, & le portant ailleurs, le mettre dans une Ruche; & par ce moyen on réüſſiroit dans ſon entrepriſe.

Des eſſaims égarez.

Ce n'eſt pas une choſe extraordinaire de voir des eſſaims ſe perdre, & cela arrive communément aux Mouches qui ne ſont pas de la bonne eſpéce: elles volent tant que leur Roy ſoit las, & pour-lors ne s'arrêtent jamais que fort loin de leur domicile, & ſe mettent dans des trous des arbres, ou dans des murailles.

Si c'eſt dans des arbres, & qu'on veüille les tranſporter chez ſoy, il faut attendre aux environs de la Saint-Martin, pour ſcier l'arbre au-deſſus, & au-deſſous du trou où ſeront les Mouches.

Si

Digitized by Google

Si c'eſt dans une muraille, on les en fera ſortir par le moyen de la fumée qu'on leur donnera par un autre trou qu'on fera dans cette muraille au-deſſous de celuy qui contiendra les Abeilles, & à l'embouchure duquel on mettra une Ruche, pour y recevoir celles qui s'enfuiront; cette Ruche ſera préparée, & lors-que l'eſſaim ſera dedans, on ſoignera de le bien enfermer avec une nappe juſques-à la nuit, qu'on pourra aiſément le tranſporter.

Il ſe peut quelque-fois qu'étant en campagne, on rencontre un eſſaim dans l'air: ſi l'on veut pour-lors le faire arrêter, on n'a qu'à ſifler doucement, en frapant des mains, ou prenant deux cailloux, avec leſquels on fait du bruit; & pour-lors elles ne manquent point de s'aſſembler, & de s'arrêter à quelque choſe; & bien-ſouvent même on voit des Rois des Abeilles, étant bas, s'attacher au chapeau, ou au bras des perſonnes qu'ils trouvent en chemin.

Si les eſſaims qu'on rencontre étoient élevez trop haut, de telle maniere qu'on jugeât ne les pouvoir arrêter par le ſon, il faut avoir recours à de la pouſſiere qu'on leur jette, & qui les oblige de s'abaiſſer ſuffiſamment, pour les mettre aprés dans les Ruches, & les tranſporter à la maiſon.

Secrets pour avoir de bons Paniers à Mouches.

Par le moyen des ſecrets que voicy, les Mouches à miel ſont exemtes de tout ce qui leur peut nuire; c'eſt-pourquoy il eſt néceſſaire d'y faire attention.

Prémierement, on ſçaura que pour y réüſſir, il ne faut laiſſer jetter les Paniers qu'une ſeule-fois.

Secondement, d'empêcher d'eſſaimer tout-à-fait ceux qu'on connoît être foibles; l'avantage en eſt plauſible, eſtimant mieux un bon Panier que deux méchans.

On doit pour en venir à-bout (j'entens pour les Mouches qui ſont fortes) lors-qu'elles ont mis dehors leur prémier eſſaim, leur donner incontinent des hauſſes élevées de dix ou douze poûces, plus-ou-moins ſelon leurs forces; & pour-lors les meres-Mouches ſe déferont de tout ce qui ſera capable de leur nuire, & retiendront avec elles toutes les jeunes.

On remarquera que ces Mouches ſe mettront en campagne avec plus d'ardeur que de coûtume, & que le dernier eſſaim qui reſtera dans le Panier, ne manquera pas de jetter dans le mois de May de l'année ſuivante, ſi le tems le permet, ou tout au-plus-tard au commencement de Juin.

Les jeunes eſſaims de l'année précédente, ſeront auſſi hauſſez, ainſi que les Paniers peu garnis de Mouches, & chacun à-proportion de ſes forces; ce hauſſement ſe fait aprés la Pentecôte, où l'on préſume qu'il doit faire beau-tems, & non auparavant.

A l'égard des jettons du mois de May, & de ceux du commencement de Juin, on obſervera auſſi la même choſe; ce qui les empêchera de jetter hors leurs eſſaims, quand bien-même on s'appercevroit au mois de Juillet, que leurs Paniers regorgeroient de Mouches, ou qu'elles ſe mettroient tout-autour, ou deſſous les ſiéges.

De la connoiſſance des bons Paniers d'avec les mauvais.

On diſtingue ordinairement les bons paniers d'avec les mauvais par trois ſortes de maniéres.

La prémiere, lors-qu'on voit les Mouches ſortir de grand matin pendant la roſée, & qu'elles reviennent chargées de butin, plus-tard que de coûtume, entrant dans leurs paniers ſans héſiter, ou bien qu'on remarque qu'elles ne ſortent point pendant le mauvais-tems.

Digitized by Google

Les bonnes Mouches ont soin d'emporter dans leurs serres toutes les ordures qu'elles trouvent dans leurs paniers, & ne laissent jamais leur porte sans sentinelle, crainte d'être surprises, y accourant toutes aussi-tôt qu'elles entendent le moindre bruit. Il est dangereux de les visiter, & elles sont beaucoup plus actives que celles que leur paresse laisse détruire par les vers & les papillons.

La seconde maniere de connoître les bonnes Mouches à-miel, est lors-que prêtant l'oreille sur la fin de Février, ou au commencement du mois de Mars, dans les jours qui sont doux, on entend un bourdonnement qui semble venir de bien-loin; ce qui n'arrive pas aux paniers qui sont foibles, demeurant toûjours tristes, & presque dans un silence perpétuel.

Si frapant contre la Ruche, les Mouches qui sont dedans font bien du bruit, c'est la marque d'un bon panier; & il est bon d'éprouver ainsi souvent ces Mouches, afin que s'il y avoit quelque Ruche qui fût mauvaise, on y apportât incontinent du remède.

Et enfin, en troisiéme lieu, on distingue un bon panier d'avec un mauvais à sa pesanteur: j'ay assez enseigné comme cela se pratique, pour n'en rien dire icy davantage.

Des grosses Mouches.

Lors-qu'on a de grosses Mouches, il y a des mesures à prendre, si l'on veut les souffrir parmi les autres; il est vray qu'elles sont dangereuses à perdre leurs voisines, si l'on n'y prend garde; mais observant ce que voicy, on sçaura en tirer bien du profit, étant naturellement propres à amasser beaucoup de miel, & travaillant avec bien plus d'ardeur que les autres; ainsi donc leurs essaims seront conservez.

Lors-que les essaims des grosses Mouches sortent de leurs Ruches, ils n'ont pas moins besoin de nos soins que ceux des Abeilles de la petite espéce; car il faut observer de leur donner toûjours de grands paniers, & de les éloigner des autres le plus qu'on peut; leurs meres seront chassées des Ruches par le moyen du soulfre, quand elles auront essaimé pour la prémiere fois, ou tout au plus-tard au mois de Septembre.

Les grosses Mouches ne jettent leurs essaims que fort tard, toûjours aprés les autres; car elles ne couvent que rarement l'Hiver pour éclore au Printems, & quelquefois même elles ne donnent aucun jetton pendant l'année, allant de paniers en paniers pour y faire leur couvain.

Parmi les mauvaises qualitez de ces Mouches, elles en ont une qui est d'un grand secours. Ce sont elles bien souvent qui avancent la sortie des essaims; non pas, à vray dire, qu'elles le fassent par une bonté qui leur soit naturelle, mais c'est par une ardeur qu'elles ont de régner seules dans les Ruches, ce qui est cause quelquefois d'un grand désordre.

De quelle maniere on doit agir quand il y a plusieurs Rois en une Ruche.

Il n'y a jamais de plus grand desordre dans une Ruche, que lors-qu'il y a deux Rois; & pour y apporter la paix, il faut toûjours n'en conserver qu'un, & tuer tous les autres; autrement chaque essaim se détruiroit tout-entier, pour défendre son Roy propre.

Quand cet inconvénient survient, il faut d'abord luy donner un panier qui soit étroit du fond, mais long à-proportion des Mouches qu'il devra contenir, afin qu'elles puissent s'y loger: ces Mouches ne manqueront pas dés le lendemain, de se soûlever les unes contre les autres, en telle-sorte qu'il y aura un Roy de mort, qu'on trouvera à la porte de la maison.

Lors-

Digitized by Google

Lors-que dans ce-tems on ira visiter ces Ruches, on remarquera si les essaims ne sont point animez les uns contre les autres; si cela est, crainte d'un trop grand carnage, il faudra aussi-tôt enfumer la Ruche, & leur jetter du miel & du vin pour les appaiser, & jetter hors du panier le Roy tué qu'on trouvera à l'entrée de la porte.

Pour prévenir tout ce désordre, on peut trouver aisément un des Rois superflus, si l'on observe ce que je vas dire.

On fait d'abord entrer un essaim dans un panier, & on tire celuy qui en est proche pour le porter ailleurs; cela fait, on prend ce prémier panier par la poignée, qu'on frappe d'un seul coup contre le siége; les Mouches tombent toutes, & on les laisse là jusqu'-au lendemain matin, qu'on ne manque point de trouver un des Rois mort au plus gros de sa troupe; on le prend avec des pincettes, & on le jette. Il peut arriver dans ce-tems, que les Mouches sont fort en colere; c'est-pourquoy, il faut les arroser doucement, & cela les appaise.

J'avertis sur tout, qu'on ne soit point négligent à visiter les Mouches; & au-cas-que prêtant l'oreille au panier, on entende dedans un grand bruit, qu'on ne manque point de le lever au plûtôt, & regarder s'il ne paroît point un peloton de Mouches gros comme le poing; si cela se voit, on prendra des pincettes, & séparant ces Mouches, on trouvéra le Roy qu'il faut ôter.

Des moyens de rendre les Ruches fecondes.

Le mêlange qui se fait souvent des bonnes, & des mauvaises Mouches, est cause que les paniers deviennent tout-à-fait mauvais, si l'on n'y remédie; & pour réüssir à les rendre bons, on tuë tout ce qu'il y a de nuisible, & voicy comment. Lors-que les Mouches jettent, & qu'elles se séparent en pelotons, on choisit les grosses d'avec les petites, pour les séparer, afin de faire mourir celles qui ne valent rien.

Autrement, si l'on voit un panier regorger de Mouches, & qui ne donnent point de jettons dans la saison, on doit croire qu'il y a quelque chose de malin dans la Ruche, & que ce sont les méchantes Mouches qui causent tout ce mal; pour-lors il n'y a point d'autres remédes que de s'en défaire, comme il est dit dans l'article qui traite de la maniere de tuer les Mouches.

Et si ces Mouches, ce qui leur arrive ordinairement, ont pris leur gîte dans la Ruche séparément des autres, on remarquera le côté qu'elles auront choisi, afin de les tailler, & les frustrer de leur provision, pour les obliger de sortir de cette Ruche.

Les paniers qui sont étroits par le haut, sont fort-propres pour empêcher que les essaims ne se séparent; & les méchantes Mouches, qui haïssent ces sortes de paniers, venant à les abandonner peu-à-peu, laisseront les bonnes Mouches maîtresses de la place, qui jettant dehors le couvain des malignes, deviendront toutes bonnes par ce moyen.

Et pour se défaire des méchantes Mouches, il n'y a pendant toute l'année, qu'a les tenir étroitement, & ne leur donner que trés-peu d'ouverture; elles ne tarderont pas de quitter ce lieu pour chercher plus de liberté.

Du tems de changer les Mouches de paniers, & de la maniere de le faire.

Changer les Abeilles de paniers, c'est proprement parlant, ôter les vieilles Mouches, pour leur en substituer de nouvelles: cette maniere d'agir est fort essentielle à la conservation des Ruches, qui periſſent en peu de tems, si l'on neglige de le faire.

Si-

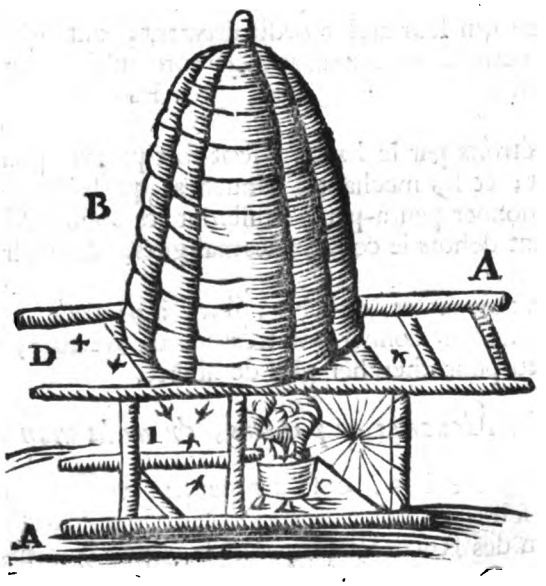
Digitized by Google

Si-tôt qu'un panier a deux ans, il eſt tems de le changer; & pour y réüſſir, on commence vers le Printems de mettre a-part les Ruches qu'on veut changer, puis on en prend une qui eſt percée deſſus de cinq ou ſix trous, ſur laquelle on en poſe une autre où ſont les Mouches qu'on déſire changer, & qu'on doit boucher tout autour; les Mouches ainſi placées ne manquent point de deſcendre dans le panier de deſſous, où on les laiſſe en cet état pendant dix ou douze jours qu'elles ne ceſſent point de travailler: ce tems paſſé, on ôte la ſouche de deſſus, puis on rebouche ſoigneuſement tous les trous du panier d'en-bas, crainte que les Mouches n'en reſſortent; & comme dans celuy de deſſus il y en reſte toûjours, on ſe ſert de la methode que vôicy, pour les obliger d'en ſortir.

On porte ce panier contre les pieds d'une chaiſe, proche laquelle eſt un pot de terre rempli de foin, dans lequel on met le feu, ce qui fait une fumée qui chaſſe indubitablement les Mouches qui ſont reſtées dans la Ruche.

A. Panier d'en-bas percé. B. Panier d'en-haut bien bouché.

A. Chaiſe. B. Panier entre les pieds de la chaiſe. C. Pot qui fume. D. Mouches qui ſortent.



Et

Digitized by Google

Et ſi l'on change ces Mouches de panier, c'eſt qu'elles ſont ſujétes à ſe jetter ſur les Mouches qui leur ſont voiſines, & qu'elles font mourir, à cauſe bien ſouvent qu'elles ſont plus foibles qu'elles.

On obſerve toûjours de ne point changer les Ruches peu fournies de Mouches, ny celles qui ſont vieilles, ny celles qui ont jetté deux-ou trois-fois; car il eſt bon qu'il y en reſte quelques jeunes, pour repeupler la maiſon.

Les groſſes Mouches ne ſeront point changées; car étant d'un naturel trop ſauvage, il eſt dangereux qu'elles ne s'accoûtument point à leur nouveau panier.

Qu'on prenne garde lors-qu'on voudra changer les Mouches, de leur donner toûjours des Ruches qui ſoient plûtôt moyennes que trop-grandes, dautant-qu'elles en donnent davantage d'eſſaims pendant l'année.

Des ennemis des Abeilles.

Il n'eſt point d'animaux ſur terre, qui n'aient leurs ennemis; les Abeilles par conſéquent ſont de ce nombre: elles ont les groſſes Mouches, & celles qui ſont griſes, qui leur font la guerre; les vieilles ne les épargnent pas plus, les unes de leur naturel, & les autres par accident.

Les Mouches qu'on a chaſſé de leurs paniers, & les faux eſſaims ne leur veulent guéres plus de bien, ne s'attachant uniquement qu'à leur dérober leur proviſion, en ſe campant dans leurs Ruches d'une telle maniére qu'elles s'en rendent maîtreſſes abſoluës.

Le génie des groſſes Mouches eſt de ſe retirer, pour l'ordinaire, dans des trous de muraille, & de venir enlever le miel des Mouches domiciliaires, pour en faire leur proviſion; ce qui détruit entierement celles-cy. Ces Mouches, qu'on peut appeller larroneſſes, ont la malice de détruire les jettons qu'elles trouvent dans les Ruches, dont elles s'emparent d'autorité; & comme ce n'eſt que vers le ſoir que ces groſſes Mouches viennent pour entrer dans les paniers des Abeilles, on ſe rendra ſoigneux de n'y laiſſer qu'une petite ouverture, pour obliger ces ennemies de ſe retirer ailleurs; & ſi elles s'opiniâtrent de ne point vouloir céder la place, on ſe ſervira du ſoulfre pour les détruire.

Pour le dommage que cauſent les vieilles Mouches, c'eſt de conſumer la proviſion, leurs forces ne leur permettant plus d'aller quêter leur vie en campagne; ce n'eſt pas que les jeunes Mouches ne ſçachent bien les détruire elles-mêmes, & ſe garentir par-là des larcins qu'elles ont coûtume de leur faire.

Les Mouches qui ſont chaſſées de leur panier, cauſent la ruine de ces mêmes paniers, n'étant contraintes d'en ſortir que parce-que les tignes, les vers, ou les papillons les en mettent dehors, ou n'en ſortent de plein gré, que pouſſées par la faim qu'elles ont, les vivres leur ayant manqué dans leur logis.

Des moyens de les garentir de ces ennemis.

Voicy des moyens qui me ſemblent aſſez-ſûrs pour détruire ces ennemies, pourpeu qu'ils ſoient bien obſervez: & je diray,

Des groſſes Mouches.

Prémierement, qu'on peut empêcher les groſſes Mouches, autrement dites larroneſſes, d'entrer dans les Ruches des Abeilles, en n'y laiſſant point de jour derriere, les faiſant poſer à plomb ſur leurs ſiéges, de telle maniére qu'il n'y ait point d'ouverture que par le devant, qui peut être de quatre poûces au tems de la miellée.

Digitized by Google

Des faux Essaims.

Pour les faux essaims, les vieilles Mouches, & celles qui sont étrangeres, point d'autre remède, sinon de les tuër.

Si j'ay fait observer qu'il falloit boucher les Ruches par le-bas, on sçaura pourtant qu'il est bon de ne le point faire entierement en Hyver, à cause qu'il seroit dangereux que l'ouvrage ne vint à se chansir, & conséquemment à se gâter; c'est-pourquoy on se sert d'une petite grille qu'on met au devant de l'ouverture, qui est à petits trous, puis on la change au mois de Mars, pour en prendre une dont les trous sont plus larges, afin que les Mouches puissent passer pour aller à la provision.

De plusieurs autres ennemis des Abeilles, des Souris & des Mulots.

Outre ces ennemis cy-dessus, il y en a encore qui ne sont pas moins à craindre; tels que sont les souris, les mulots, les papillons, & la tigne. On les garentira des souris qui leur font la guerre depuis le mois d'Aoust jusqu'au mois de May, si l'on fait en-sorte que les chats y fréquentent, ou qu'on y tende toûjours des souricieres, ou quelque appas pour les faire mourir. A l'égard des mulots, les souricieres sont les seules embûches dont on peut se servir pour s'en défaire.

De la Tigne.

Quand un panier est attaqué de la Tigne, qui vient faute d'avoir été nettoyé, il n'y a point d'autre remède que d'en tuër incessamment les Mouches, car c'est une peste qu'on ne sçauroit guerir; & l'on connoît ce mal en touchant le dessus du panier, qui est froid, à cause que les Mouches qui l'échauffoient en ont abandonné le faîte; ou enfin en trouvant hors des Ruches des excrémens de ces vermisseaux, qui donnent à connoître qu'ils les ont infectées.

Des Bourdons.

Les Bourdons ne sont pas tant à craindre que les autres, n'étant pas si mauvais; il est vray qu'il n'entrent dans les Paniers des bonnes Mouches que pour leur piller leur miel, mais ils ne le font qu'en tremblant, si-tôt que les Abeilles s'en apperçoivent, elles sçavent bien-tôt s'en défaire, en se ruant sur eux, & leur rompant un alle ou la nucque du cou.

Des Gueſpes.

Le plus mortel ennemi des Abeilles est la Gueſpe, qui lors-qu'elle peut attraper seule-à-seule une Mouche à miel, la prend dans ses serres; & la mange: Elle cause aux Ruches une désolation terrible; & si l'on n'y apporte un promt remède, on peut compter que les Paniers où elle s'introduit, sont autant de Paniers perdus.

Le remède qu'on a coûtume d'y apporter, est de boucher la Ruche avec de la terre détrempée, & ne laisser à l'entrée qu'un trou de la grosseur du poûce seulement, & de donner à cette Ruche une petite hausse, pour empêcher que la chaleur ne gâte l'oûvrage. Proche les Paniers on a coûtume d'y mettre des fruits par monceaux, ou de pendre un cœur de Bœuf aux environs; ces animaux s'attachent à cette sorte d'appas, ce qui donne aisément lieu de les tuer, pour-peu qu'on veüille leur donner la chasse.

Des

Digitized by Google

Des Fourmis.

On remarque bien ſouvent que les Mouches à miel cédent leur maiſon aux Fourmis, tant ces petits animaux leur cauſent de deſordre; c'eſt-pourquoy il eſt bon de les détruire.

On y réüſſit, en ſoignant de tenir toûjours la place fort-propre autour des Paniers, & s'il s'y trouve des fourmilliéres, de les ravager toutes; ou bien ſi les Fourmis ſont dans la muraille, on pend au bas des Paniers une Phiole de verre pleine d'eau & de miel, où ils ne manquent pas d'aller, à cauſe de cette inclination naturelle qu'ils ont pour les douceurs, & d'où ils ne ſortent jamais qu'on ne les jette hors de cette liqueur qui les a noyez: il y en a qui pour les empêcher d'aborder les Ruches, mettent aux pieds de la cendre, ou des ſciures de bois; tel plancher n'étant point ſolide ſous les pieds de ces animaux, les oblige de s'en éloigner, à cauſe du danger qu'ils y appréhendent.

Des Araignées.

Il y en a de deux ſortes; l'une qui fait ſes toiles en haut, & l'autre qui les tend deſſous les ſiéges des Ruches; celle-cy eſt plus dangereuſe pour les Abeilles que celle-là, étant ſujete d'entrer dans les Paniers, & d'en chaſſer les Mouches.

Pour y remédier, il faut tenir les lieux propres, & ne point avoir d'arbriſſeaux autour; & viſitant ſouvent les Ruches pour voir ce qui s'y paſſe, ſi l'on remarque qu'elles en ſoient attaquées, on ne doit pour-lors point perdre de tems à les parfumer, & on les détruira de cette maniére.

Des Punaiſes.

On garentit les Paniers des Punaiſes avec le même remède dont on ſe ſert pour faire fuïr les Araignées, comme n'apportant pas moins qu'elles de dommage aux Ruches, en mangeant les proviſions que les Mouches y auroient pû faire; & pour tromper ces animaux, il faut auprés de la Ruche qu'on aura enfumée, y en mettre une autre vuide de Mouches, qui ne le ſera pas; il ne manqueront pas bien-tôt de s'y refugier. Ces petits animaux ſont rouges, & plats; c'eſt tout ce que j'en puis dire pour les donner à connoître.

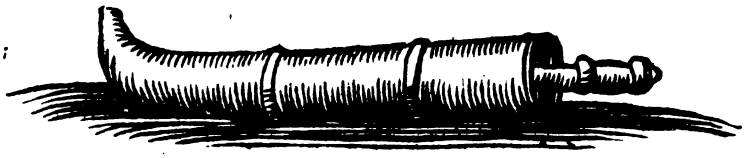
Des maladies des Abeilles, & des moyens de les guerir du flux de ventre.

Le flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printems, lors-qu'aprés une longue diette elles ſe jettent ſur les fleurs d'Orme avec trop d'avidité, & mangent du Tinthymale qui leur cauſe cette maladie.

Pour y remédier, on jette de l'urine d'homme ſur leur ſiége, ou du ſucre en poudre; ou bien on prend du miel & du vin qu'on réduit aux deux-tiers ſur le feu, & dont on en enduit le dedans des Ruches avec une Séringue récourbée; tous ces trois remedes leur apportent beaucoup de ſoulagement.

Digitized by Google

Figure de la Seringue recourbée.



De la faim.

Les Abeilles meurent de faim lors-que n'ayant pas fait aſſez de proviſions pour aller juſqu'au mois de May, on les néglige ſans leur en donner; le ſeul reméde qu'on y peut donc apporter, eſt dans le tems qu'on croit qu'elles ont le plus de beſoin de nourriture, de les viſiter ſouvent, & au cas-qu'il leur en manque de leur en donner.

De l'excés de manger.

La faim, & l'excés de manger ſont deux extrémitez oppoſées qui ne détruiſent pas moins nos corps l'un que l'autre; le reméde de la faim eſt de ne point manquer de nourriture, au lieu-que pour guerir celuy-cy un peu de diette eſt néceſſaire, & c'eſt le régime de vivre qu'il faut obſerver de donner aux Abeilles, quand on s'apperçoit qu'elles ſont attaquées de ce défaut: on le connoît lors-que faiſant de trop-furieuſes ſorties, les Mouches ne font qu'aller en campagne pour y manger, & négligent entierement leur ouvrage; ce qui eſt d'un trop grand préjudice & pour elles, & pour leur maître: il faut donc y apporter néceſſairement du reméde, & voicy comment.

On prendra de la toile extrêmement claire, dont on bouchera tous les endroits par où les Mouches ont coûtume de paſſer: étant ainſi renfermées dans leurs Ruches, on les y retiendra deux-ou-trois jours, aprés quoy on leur donnera la liberté d'aller aux champs; ces Mouches dans cette priſon ne manqueront point de s'adonner à leur travail, & pour les obliger de s'y attacher davantage, quatre jours aprés qu'elles auront été lâchées, on les renfermera encore une ſeconde-fois, & on leur donnera ces ſoins juſqu'à ce-que l'on remarque qu'elles s'acquittent de leur devoir comme il faut.

Du chaud.

Les trop-grandes chaleurs ſont contraires aux Mouches à miel; elles les détruiſent, & les rendent extrêmement languiſſantes, & il n'y a que l'ombrage qui les en peut garantir; elles ſont pour-lors beaucoup alterées: il faut donc leur tenir de l'eau proche d'elles, pour les rafraiſchir, & par ces moyens on évitera la perte que le trop grand chaud pourroit cauſer de ces Mouches.

Du froid.

On remédie au froid, en tenant les Paniers des Mouches bien couverts pendant la neige & les frimats, & les découvrant pendant les belles journées d'Hyver, pour en ôter l'humidité qu'il y apporte; & pour fortifier les Mouches contre les atteintes du froid, il faut ſouffler dans les Paniers du ſucre en poudre, ou du vin mêlé avec du miel, avec la Seringue dont je viens de parler, & cela fait merveilles.

Des Herbes contraires aux Abeilles.

On aura ſoin d'éloigner les Abeilles des Fleurs qui empuantiſſent leur miel; telles:

Digitized by Google

les ſont celles de geneſt, d'arboufier, ainſi que des herbes qui leur donnent une mauvaiſe odeur, dont l'amourette & l'égoletros ſont de ce nombre; au lieu que ſi on les place proche des herbes odoriferantes, & de bonnes legumes, elles rendent du miel qui ſera beaucoup meilleur.

Herbes odoriferantes.	*Bonnes Legumes.*
Le Thym.	Le Reffort ſauvage
L'origan.	La feüille de Raiponce.
Le Tymbre.	La Chicorée ſauvage.
La Sariette.	La Pimprenelle. &c.
Le Serpolet.	
Le Romarin	
La Sauge.	

Fleurs.	*Arbriſſeaux.*
Les Flambes.	Le Cyprés.
Les Girofflées.	Le Cedre.
Les Violettes.	Le Palmier.
Le Soleil vivace.	Le Pin.
Les Lys blancs.	Le Therebinte.
Les Roſes.	Le Lierre.
Les Paſſe-Velours.	Le Lentiſque.
Le Baſilic.	L'Amandier.
Le Saffran.	Les Peſchers.
Le Pavot.	Les Poiriers.
Le Melilot.	Les Pommiers. &c.
Le Mille-feüilles.	

Des ſoins que doit avoir celuy qui gouverne les Abeilles.

Comme on voit que l'entrepriſe de vouloir nourrir des Mouches à miel n'eſt pas petite, il faut auſſi que celuy qui veut les gouverner ne ſoit point négligent d'y apporter tous les ſoins qui y ſont néceſſaires.

Prémierement, il viſitera deux-fois la ſemaine les Paniers l'un aprés l'autre, pour obſerver ſi les Mouches n'y manquent point de nourriture, ou ſi elles n'ont point beſoin de ſon ſecours dans quelque accident.

Il aura ſoin, au commencement du Printems, d'ouvrir les Paniers, aprés en avoir tiré la cire par deſſous, afin d'en ôter les ordures dont ils ſont remplis, & d'en chaſſer la vermine qui s'y eſt engendrée pendant l'Hyver.

Il viſitera auſſi ces mêmes Paniers au commencement de l'Automne, de haut-en-bas, & continuera toûjours ce même ſoin de quinze jours en quinze jours, en n'oubliant pas de les recouvrir.

Que la trop grande avidité d'avoir du miel, ne l'oblige pas d'en tirer des Ruches plus qu'il ne faut, privant par là les Mouches des proviſions dont elles ont beſoin pendant l'Hyver; ce qui eſt cauſe bien ſouvent de leur mort.

Les Paniers qu'on ouvrira dans l'Automne, ſeront auſſi nettoyez, & parfumez; ce qui contribuera beaucoup à maintenir les Mouches en ſanté.

Que ce gouverneur, au commencement de l'Hyver, que l'air n'eſt point encore trop-froid, ſe ſouvienne pour la derniere-fois de recouvrir ſes Paniers, aprés qu'il les aura purgé des immondices qui ont coûtume de les gâter.

Digitized by Google

Il aura ſoin qu'ils ſoient bien-fermez, de telle maniere que la pluye, la neige, ny les vents n'y puiſſent entrer, n'y laiſſant qu'un trou, pour laiſſer entrer & ſortir les Mouches.

Si c'eſt le Pere de famille luy-même qui entreprend le gouvernement de ſes Abeilles, il n'oubliera pas un ſeul des préceptes que je viens de luy donner, s'il veut que ſon entrepriſe luy réüſſiſſe; ou s'il en donne la charge à un autre, il ne laiſſera pas que de veiller, ſi ce gouverneur qu'il aura commis, s'acquitte bien de ſon devoir; & aprés avoir gouverné les Mouches, comme je viens de le dire, il pourra compter qu'il recueillera du miel & de la cire: il ne reſte plus qu'à ſçavoir la façon de les faire.

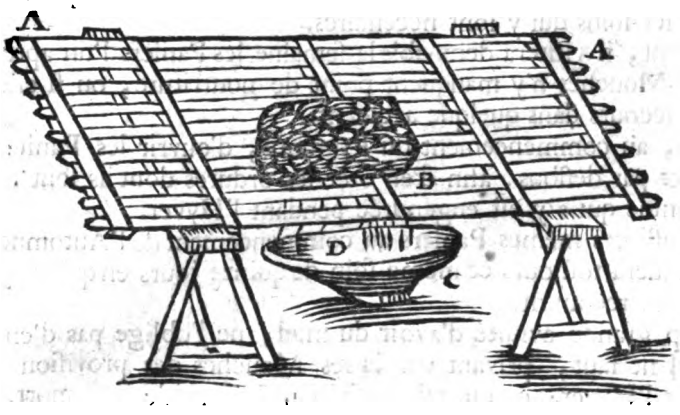
De la maniere de façonner le Miel.

Pour bien façonner le miel, il faut, ſi-tôt que les rayons ſont tirez des Paniers, & qu'on les a mis dans des pots de terre, qu'on les porte à la maiſon en un endroit qui ſoit chaud, ſéparé & bien fermé, pour en exclure l'entrée aux Abeilles, qui ne manqueroient pas de s'y introduire, pour tâcher de recouvrer le vol qu'elles croyent qu'on leur a fait; & ſi l'on voit que, quelques peines qu'on ſe ſoit donné pour empêcher les Mouches d'y entrer, elles ne laiſſent pas malgré nous de ſuivre leur ouvrage, il faut ſe déterminer de les parfumer, pour les obliger de s'en retourner dans leurs Paniers.

D'abord que les gâteaux ſont hors des Paniers, ils doivent être épluchez avec grand ſoin, en ôtant les Mouches mortes, le couvain, la vieille cire noire, & enfin tout ce qu'on voit pouvoir contribuer à la perte & à la diminution du miel, aprés quoy l'on tire le miel de trois differentes façons.

La prémiere, qui eſt celle qui rend le meilleur miel, ſe pratique en prenant des gâteaux nouvellement faits, qu'on poſe, aprés les avoir rompus, tout chauds ſur une petite claye d'ozier faite exprés, ſous laquelle on met un vaiſſeau ou de terre, ou de bois, pour recevoir ce miel, qui pour l'ordinaire eſt blanc, & trés-excellent.

A. Claye d'ozier. B. Gâteaux de miel rompus. C. Vaiſſeau pour recevoir le miel. D. Miel qui diſtile.

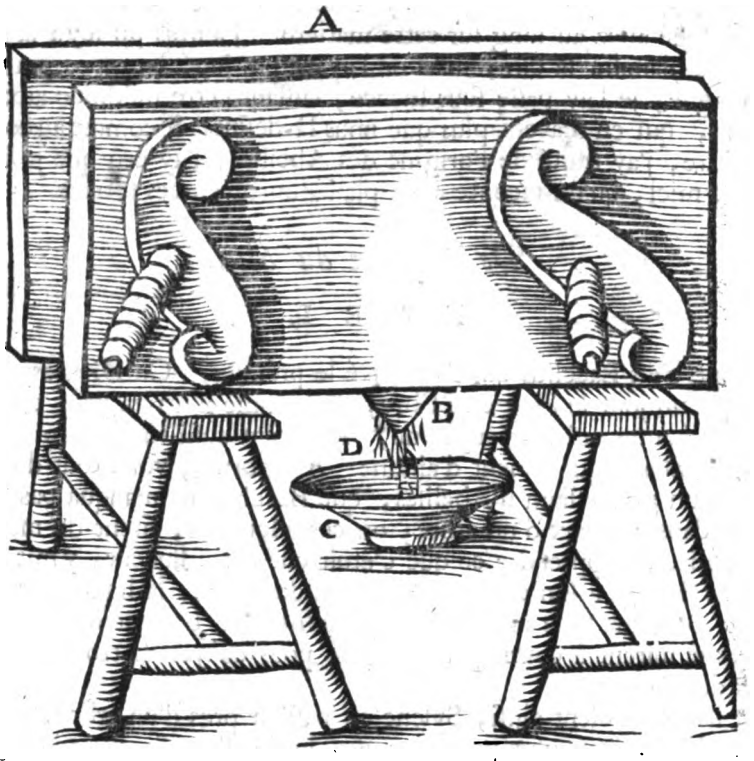


La ſeconde maniere de tirer le miel, eſt de remplir de toutes ſortes de gâteaux tout chauds & bien épluchez, des petits ſacs de toile claire, faits en guiſe de chauſſe à hypocras, & de les mettre entre des preſſes, afin d'en exprimer le miel, qu'on reçoit auſſi deſſous dans des vaiſſeaux de terre ou d'autre matiere.

A.

Digitized by Google

A. Presses. B. Sac mis entre les Presses. C. Vaisseau recevant le miel. D. Miel distilant.



Quant à la troisiéme façon du miel, je diray que c'est la moins bonne; & pour y réüssir, on prend tous les gâteaux, même ceux qui ont distilé sur la claye, qu'on jette dans une chaudiere, & qu'on fait tiédir sur le feu avec un peu d'eau, en le remuant toûjours; Cela fait, on tire ces gâteaux, dont on remplit un sac pour les pressurer, comme il est montré cy-dessus.

Quelquefois le miel, au lieu de tiédir, chauffe trop dans la chaudiere, dont il arrive que ce miel devient d'une couleur noire, & trés-desagreable au goût.

Comme il faut faire la Cire.

Aprés avoir enseigné la méthode de recueillir le miel, ce qu'on peut voir dans l'article *Du tems & de la maniere de tailler les Mouches*, page 83. je vas parler icy de celle de faire la cire.

Enfin, aprés que le miel a été exprimé des gâteaux, comme il a été dit, on les prend, puis on les jette dans une chaudiere ou il y a quantité d'eau claire, qu'on fait lentement boüillir sur le feu, en les remuant toûjours; & lors-qu'on remarque que la cire est fonduë, on la tire de dessus le feu, puis on la met dans ces petits sacs dont j'ay parlé, pour la pressurer ainsi qu'il est montré.

Cette prémiere cire ainsi ramassée dans des terrines, ou autres vaisseaux, est remise dans une petite chaudiere, pour être refonduë sur le feu: si-tôt qu'on voit qu'elle boult, il ne faut point manquer de la bien écumer; & quand on juge qu'elle a suffisamment boüilli, on la tire dans des bassins proportionnez à la grandeur des pains que vous voulez faire, qui seront toûjours plus grands que plus petits, pour

être

Digitized by Google

être mieux vendus: aprés néanmoins qu'au fond de ces baſſins, on aura mis de l'eau, crainte que cette cire ne s'y attache; on luy donnera le loiſir de refroidir dans ces vaiſſeaux, pour en faire le débit aprés.

Il me ſemble qu'on doit être content de ce que je viens de dire des Abeilles, m'étant expliqué aſſez au-long ſur cette matiere. J'aurois pû icy à la vérité inſinuer la maniere de blanchir la cire; mais ne l'ayant pas jugé à-propos pour l'œconomie de la campagne, je l'ay paſſé ſous ſilence, laiſſant cette méthode aux perſonnes de la profeſſion, qui en ſçavent plus que nous là-deſſus: & comme au commencement de ce chapitre, j'ay traité de l'origine des Abeilles; j'ay crû que je le devois finir par celle du miel, qu'on raconte aſſez plaiſamment en ces termes.

De l'origine du Miel.

FABLE.

On dit que c'eſt Bacchus qui l'a trouvé le prémier. Ce Dieu avec ſes Satyres, ſe promenoit un jour le long de l'Ebre, & comme il arriva prés du Fleuve Pangée, les Bacchantes qui l'apperçûrent, ſe mirent auſſi-tôt à faire un grand bruit avec leurs Cymbales qui étoient d'airain: A ce bruit, voilà tout d'un coup qu'on voit paroître un gros eſſaim d'Abeilles, que Bacchus ne manqua pas de ramaſſer, & qu'il mit dans le creux d'un arbre, où ces Mouches, firent du miel.

Sylene curieux d'apprendre ce que c'étoit que cette liqueur, y mit le doigt pour en tâter; les Satyres à ſon exemple en firent de même; la liqueur leur parut fort à leur goût, & d'une telle maniere, qu'auſſi-tôt ce bon vieillard avec ces Dieux champeſtres ſe mirent à courir par les bois, pour eſſayer de trouver des Ruches où il y auroit du miel.

Comme ils marchoient ainſi, Sylene en paſſant prés d'un arbre, entendit bourdonner un eſſaim, & voulut pour-lors uſer de fineſſe, afin d'avoir ſeul part au miel qu'il y trouveroit.

Pour cela, il laiſſa beaucoup avancer devant lui les Satyres qui l'accompagnoient, ce qui ne parut point une choſe feinte, à cauſe que ce viellard étoit monté ſur un Aſne, qui eſt un animal qui ne va pas naturellement vîte.

Lors-que ſes compagnons furent hors de la portée de ſa vûë, & qu'il jugea à-propos de monter ſur l'arbre, pour aller prendre la proye qu'il en eſpéroit, il deſcendit de deſſus ſon Aſne, qu'il attacha à un Orme qui étoit proche de là, & grimpa au faîte de cet arbre, où étant, & ſans aucune préçaution, il ſe jetta avidément ſur le miel qu'il y apperçut: mais que Sylene fut bien ſurpris, quand tout d'un coup il ſe vit attaqué d'un nombre infini de différentes Mouches, qui luy lancerent leurs aiguillons, & dans ſa tête qu'il avoit toute nuë, & ſur ſon viſage.

Etonné qu'il fût de ſe voir en cet état, il ſe laiſſa tomber du haut en-bas de l'arbre, proche de ſon Aſne, qui par un ſurcroît de malheur, le frapa d'un coup de pied: & pour-lors ne ſçachant plus que faire, il appella tous ſes compagnons à ſon ſecours.

Ces Dieux qui n'aiment que la joye, y accoururent auſſi-tôt, & ils ne l'eurent pas plûtôt apperçu, qu'ils ſe mirent tous à rire de toutes leurs forces, & tous ſurpris qu'ils étoient de luy voir le viſage enflé comme un tambour, & marcher en boitant comme il faiſoit.

Bacchus voyant rire les autres, ſe mit à rire de même; & pour guérir le mal de Sylene, il luy dit, qu'il n'avoit qu'à prendre du limon, & s'en froter le viſage; ce qu'il fit, & guérit auſſi-tôt.

Voila de la maniere que nous tenons de ce Dieu l'invention du miel. C'eſt aſſez

Digitized by Google

ſez pour le coup étendre ce Chapitre; paſſons à un autre qui n'eſt pas moins eſſentiel dans une maiſon de Campagne.

CHAPITRE XIII.

Des Chevaux.

UN Pere de famille qui véut être parfait œconome, n'a pas moins beſoin de ſa vigilance à l'égard de ſes chevaux, que pour ce qui regarde tout le reſte des animaux dont ſa maiſon doit être fournie, comme étant ceux ſur qui roule la plus grande partie du travail des champs; car en laiſſer tout le ſoin à des valets, c'eſt les riſquer bien ſouvent: à moins-que, par un coup extraordinaire, on n'aye de ces ſortes de domeſtiques d'une fidelité achevée à rendre ſervice; ce qui eſt rare.

Pour donc, prévenir les inconvéniens qui pourroient arriver de la nonchalance qu'un valet auroit pour les chevaux qui ſeroient commis à ſa conduite, il eſt d'abord néceſſaire qu'un Pere de famille, lors-qu'il s'en eſt donné un qui eſt charretier, examine ſoigneuſement ſi ce valet en a les veritables qualitez: ce qui ſe reconnoît facilement, en le voyant travailler.

Veritables qualitez d'un valet Charretier.

Il obſervera d'abord ſecrétement, s'il traite ſes chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il ſouhaite, & s'il n'uſe point envers eux d'impatience en les frapant rudement, ce qu'il ne faut pas ſouffrir: car un bon valet ne doit accoûtumer ſes chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par ſa voix, ou que par le bruit de ſon foüet qu'il leur fera reſſentir de tems-en-tems; mais non point avec trop de violence.

Un valet Charretier qui ſçait ce que c'eſt que ſon métier, ne ſurcharge jamais ſes chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus-qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand riſque de les mettre bien-tôt à-bas.

Tel valet doit être fort ſoigneux d'étriller tous les matins ſes chevaux, & quelquefois à midy dans le tems d'Eté, & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît ſi un tel domeſtique a de la propreté dans le maniement de ſes chevaux, lors-qu'il leur donne à manger, c'eſt-à-dire lors-que le foin qu'il leur jette dans le ratelier eſt bien examiné, ou s'il a bien ſoin d'épouſſer leur avoine avant-que de la mettre dans leur mangeoire.

Lors-qu'un valet ne laiſſe point manquer de litiére à ſes chevaux, & qu'il n'eſt point pareſſeux de tenir leur écurie nette quand il eſt néceſſaire de le faire, on en peut préſumer quelque choſe de bon, & ſur-tout quand il eſt encore vigilant à prévenir par ſes ſoins; & ſon ſçavoir faire, les inconvéniens qui leur peuvent arriver.

C'eſt le propre d'un véritable charretier, de ne rien laiſſer traîner de ce qui regarde ſon miniſtere; d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous ſes harnois, qu'il doit ſouvent viſiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin ou de les porter chez l'ouvrier qui leur convient pour les racommoder, ou de les refaire luy-même, ſi cet œuvre ne paſſe point ſon ſçavoir.

Quand un pere de famille ſera aſſez heureux d'avoir rencontré un pareil domeſtique, je luy conſeille de le garder; mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des ſoins tout-à-fait extraordinaires, ne ſe contentant pas ſeulement de s'inſtruire de ce valet de l'état de ſes chevaux; mais luy-même de les aller viſiter, & d'obſerver ſouvent, ou s'il ne leur manque rien pour

Digitized by Google

leur nourriture, ou s'ils ſont ſont panſez comme il faut, ou enfin s'ils ne ſont point atteints de quelque maladie, afin d'y apporter au plûtôt du reméde : Oüy tout homme qui prétend conduire un labourage doit ſe connoître dans toutes les choſes qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut abſolument qu'il s'en inſtruiſe dans la ſuite s'il ne veut que des domeſtiques luy en faſſent accroire à tout-moment.

Deſſein de l'Auteur dans ce Traité.

Comme aprés Monſieur de Soleyſel, il ſeroit inutile de vouloir traiter des chevaux, cet autheur en ayant dit tout ce qu'on en peut dire, d'une maniere tout-à-fait aiſée, & d'un ſtile fort poli, mon deſſein n'eſt point d'en parler icy à-fond; & au-cas que la curioſité du Lecteur le pouſſe jusqu'au point que de n'y rien vouloir ignorer, il me permettra que je le renvoye à ce célebre Ecuyer, dont le livre ſur cet Art, a fait juſques icy, & fait encore aujourd'huy tant de bruit.

Je ne traiteray donc dans ce chapitre que de la maniere de gouverner les chevaux qui conviennent au labourage, n'ayant beſoin que de ceux-là pour nôtre œconomie générale; laiſſant le maniement des autres à ceux qui ſont ſous des maîtres qui ont pouvoir de faire la dépenſe d'en avoir de plus beaux.

De la connoiſſance d'un Cheval propre au labourage.

Lors-qu'il eſt queſtion d'acheter des chevaux pour mener au labourage, il eſt beſoin de connoître ceux qui y ſont pour l'ordinaire les plus propres : tel eſt bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer; c'eſt-pourquoy un cheval qui convient au labourage doit donner les marques que voicy.

Par la forme de ſes parties.

De la tête.

D'abord on remarquera qu'il faut que ce cheval ait la tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne ſoit point ſujet au mal des yeux; que les oreilles ſoient petites, étroites, droites & hardies; ce qu'on reconnoît lors-que le faiſant ou marcher, où galoper, il en tient les pointes avancées, ſans aucun mouvement de haut-en-bas; que les nazeaux ſoient bien-fendus, & bien-ouverts pour aider au cheval à reſpirer.

Du front.

Les Chevaux qui ont le front enfoncé environ depuis les yeux en-bas, où porte la muſerolle de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail; à la difference de ceux qu'on achéte pour monter, qui le doivent avoir égal, & mediocrement large: ce front ſera toûjours marqué d'une étoile, lors-que les chevaux ne ſont n'y gris, n'y blancs; autrement la plus-part des fins connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut.

Des yeux.

On obſervera que les yeux d'un Cheval ſoient clairs, vifs, & pleins de feu, mediocrement gros, & à-fleur de tête, ayant la prunelle grande, les ſalieres élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval eſt vieux, ou engendré d'un vieil Eſtalon; & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne.

On

Digitized by Google

On ne se rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncez, ou les sourcils élevez ; c'est la marque, à-dire vray, de quelque malignité d'un Cheval, mais ces sortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la bouche.

Lors-qu'on examinera sa bouche, elle sera mediocrement fendüe, étant une qualité trés-essentielle à la bonté d'un cheval : le palais en sera décharné, & les lévres menües ; cette bouche sera fraîche & pleine d'écume remarquant par-là le bon temperament d'un cheval, moins sujet à s'échauffer qu'un autre ; ce n'est pas que la bouche soit la chose à laquelle il faille plus regarder pour un cheval de charette, qui pour l'avoir méchante n'en tire souvent que mieux.

De l'Encolure.

Nous ne chercherons point icy de ces encolures fines, & qui sont essentielles à un cheval pour être beau ; mais nous dirons qu'un cheval de harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnüe, & qu'il rend même plus de profit que lors-que sortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en-haut, ou panche même quelquefois.

De la poitrine.

Ce cheval aura la poitrine large & ouverte, sans craindre que cela le rende pesant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un cheval destiné au tirage.

Des épaules.

Les épaules seront grosses, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne le blesse pas si-tôt : s'il est plus pesant, il en est aussi meilleur cheval de charrette, car plus il est attaché à terre, plus on l'estime pour cet usage.

Des reins.

Il est nécessaire qu'un cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, qui est lors-qu'il les a un peu élevez au deux côtez de l'épine du dos ; qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du ventre.

Pour le ventre on ne craindra point de le prendre grand, pour-vû qu'il ne fasse pas le ventre de vache ; ce qui rend un cheval, tel qu'il soit, fort difforme.

Du flanc.

Il aura les flancs pleins, & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'efflanquer dans le travail.

De la croupe.

On estime un cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'est ny avallée ny coupée ; autrement c'est une difformité que les bons connoisseurs n'y souffrent qu'à peine : & j'entens par avallée & coupée, que cette croupe ne cesse point d'être

Digitized by Google

tre ronde jusqu'au haut de la queüe, & qu'on voye un canal au long d'icelle, qui la separe en deux où touche la croupiere.

De la queüe.

On prendra garde que la queüe soit ferme, forte, & sans mouvement; que le tronçon en soit gros, qu'elle soit garnie de poil, & placée ny trop-haute ny trop-basse, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des jambes.

Les jambes sont les parties du corps du cheval les plus à considerer, comme étant celles qui doivent supporter le fardeau de tout le corps, auquel elles seront conformes: les jambes de devant du cheval seront plûtôt choisies plates & larges, que rondes, la rondeur d'une jambe étant un défaut à un cheval contre la beauté & la bonté; cette jambe étant sujéte à être bien-tôt ruinée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ses jambes de derriere, on aura soin d'observer que les cuisses soient longues & charnües, & que tout le muscle qui est au dehors de la cuisse soit charnu, gros & bien épais; autrement c'est un défaut.

Qu'elles tombent à-plomb lors-que le cheval est arrêté, sinon marque de foiblesse dans les reins, ou dans les jarrets; ce n'est pas qu'il faille tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes à faillir que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lors-que celles de derriere sont bonnes.

Les chevaux montez sur des jambes trop-hautes, & plus grandes que n'est leur taille, sont defectueux, & c'est à-quoy il faut bien prendre garde.

Enfin, pour reconnoître les bontez & les défauts des jambes des chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoye au Parfait Maréchal du sieur de Soleysel, aprés lequel on ne pourroit entreprendre que fort témerairement à toucher cette matiére. Avant de finir néanmoins cet article, je diray que lors-qu'on achete un cheval, il faut toûjours observer qu'il se plante bien sur ses membres lors-qu'il est arrêté en une place, étant ainsi beaucoup plus asseuré dans ses mouvemens, que lors-qu'il se plante mal.

De l'âge, & de la maniere de s'y connoître.

On se trompe fort souvent en chevaux, si l'on n'en sçait connoître l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoissance, voicy ce qu'il faut observer.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents qu'on connoît l'âge des chevaux, on sçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils sont nés, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres; on les appelle dents de lait.

Les chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trente mois, qu'il leur en reste six dessus, & six dessous, toutes faciles à discerner des dents mâcheliéres qui les accompagnent: à trente mois, ou peu de tems aprés, il en tombe deux de dessus, & deux de dessous, à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme les pinces; si bien que lors-qu'on voit ces pinces, on peut juger que le cheval a plus de trente mois, ne déchaussant quelquefois ces dents qu'à trois ans; & pour distinguer ces pinces d'avec les dents de lait qui restent, il s'agit de sçavoir que les pinces naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les dents de lait.

A trois

Digitized by Google

A trois ans &-demy, des huit dents de lait qui reſtoient il en tombe encore quatre, deux deſſus, & deux deſſous à côté de ces pinces, & qui ne ſont gueres moins groſſes; & ce ſont ces dents-là qu'on appelle dents mitoyennes: reſte donc encore quatre dents de lait, que le cheval jette dehors à quatre ans, ou quatre ans & demy, qui eſt l'âge qu'il a quand ces dents ſont tombées.

Aprés cela, il y a deux dents qu'on appelle les dents des coins, qui pouſſent à la mâchoire d'en-haut, plûtôt qu'à celle d'en-bas; c'eſt ce qu'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de deſſous viennent plûtôt, qu'ils ne ſont à celles de deſſus.

Les chevaux peuvent avoir mis les coins, & ne pas encore avoir jetté les crochets d'en-haut, ſans qu'il leur reſte aucunes dents de lait; & ſi-tôt qu'ils ont pouſſé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoiſſances qui regardent les coins:

Si-tôt qu'un cheval a pouſſé ſes coins, la dent ne fait ſeulement que border la gencive par dehors, & le dedans eſt plein de chair juſqu'à cinq ans; & d'abord que le cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour-lors elle eſt creuſe, & montre par là que le cheval à cinq ans & demy: & lorsqu'il vient à ſix ans, on le connoît quand la dent du coin eſt auſſi haute par le dedans que par le dehors, en demeurant toûjours creuſe.

Et l'indice qui donne à connoître que le cheval a ſix ans complets, c'eſt lorsqu'il a les coins hors de la gencive, de la groſſeur du travers du petit doigt, & que le creux de la dent qui étoit noir ſera diminué.

A ſept ans la dent ſera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort uſé; & à huit le cheval aura razé, c'eſt-à-dire qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir, cette dent ſortant de la gencive plus longue que les deux précédentes.

De la connoiſſance des yeux.

C'eſt peu d'avoir la connoiſſance de l'âge des chevaux, ſi l'on n'a celle de la vûë, & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas ſe contenter de regarder les yeux d'un cheval, une, deux, trois, juſqu'à dix fois; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche: & la bonne méthode de le faire, eſt d'obſerver que pour examiner la vûë d'un cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui ſoit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, luy conſidérer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis.

Qu'on ſe donne toûjours de garde de voir les yeux d'un cheval au Soleil; c'eſt le moyen d'y être bien-tôt trompé, & même on obſervera de toûjours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabatre le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des ſignes des bons yeux:

Ce qui nous donne des marques d'un bon œil, c'eſt lors-que la vitre en eſt trés-claire & fort tranſparente; au lieu que lors-qu'on y découvre quelque tache, quelque obſcurité, ou quelque blancheur, on n'en peut que trés-mal juger, ainſi-que de certains cercles qui l'environnent.

Il paroit quelque-fois dans l'œil une certaine rougeur, ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un cheval qui eſt trop échauffé, ou qui eſt lunatique;

Digitized by Google

ainſi que la couleur feuille-morte le dénote par le-bas, & celle qui eſt trouble par le-haut.

A travers de cette vître ſe reconnoît la prunelle, ſur laquelle on peut découvrir s'il y a, ou non, une petite tache blanche, qu'on appelle dragon; inconvénient fort dangereux à rendre le cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant qu'il ſoit formé.

Un cheval n'a point bonne vûë lors-que toute la prunelle paroît d'un blanc verdâtre tranſparent, ainſi que lors-qu'il a un œil qui eſt trouble & fort brun, plus petit que l'autre; celuy-là infailliblement étant perdu ſans reſſource, tandis-que celuy-cy eſt en danger bien-tôt de devenir comme ſon compagnon.

De la couleur des differens poils dépendent encore la bonne ou la mauvaiſe vûë.

Parmy les chevaux qui ſont ſujets à perdre leur vûë plûtôt que les autres, ſont les gris-ſales, les gris-étourneau, ceux de fleur de peſcher, & les rouhans; & on ſe méfiera en achetant des chevaux, de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les Marchands ne les garentiſſent de la vûë.

On ne rejettera point les vûës troubles, cauſées par la gourme qui ſurvient aux chevaux, & par la douleur que leur cauſent leurs dents, lors-qu'ils commencent à les pouſſer; car à-meſure que ces maladies ſe paſſeront, les yeux de ces chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs: on ne doit point s'y fier, s'ils ne ſont extrémement tranſparens, car ils courent plus de riſque que les autres de ſe perdre.

De la ganache.

La ganache eſt cette partie de la mâchoire qui touche le goſier, & qui eſt dans le mouvement lors-que le cheval remüe les dents pour manger; ſi bien qu'après avoir conſideré l'âge & la vûë, il faudra manier cette partie, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut de la ganache juſqu'au menton: car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le prémier cas, on ne doit point ſe rebuter de cette glande; car il faut toûjours qu'un poulain jette ſa gourme tôt ou tard: pour le ſecond, il y a à y regarder de plus-prés; mais ſi cette glande eſt adherente, qu'on ne ſonge jamais à acheter un cheval qui en ſera attaqué, car c'eſt toûjours un ſigne de morve.

Des noms des divers poils, avec l'inſtruction qu'on en peut tirer par ordre Alphabetique.

A

ALZAN bay, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes; tous bons chevaux ſous ce poil, lors-qu'ils ont ſur tout la queüe, le crin, & les jambes noires; mais fort ſujets à être bilieux, & ont par conſequent beaucoup de feu

ALZAN, poil de vache, avec les crins de la même couleur, ou blancs, moins bilieux que l'Alzan-bay, ayant des marques blanches qui luy naiſſent par le flegme dont il eſt rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur d'un cheval, & le rend bon

ALZAN clair: tel cheval a les crins blancs, & n'eſt pas bon à cauſe du trop de flegme qu'il a, ce qui eſt cauſe qu'il eſt toûjours fort mou.

ALZAN ordinaire, qui n'eſt n'y brun n'y clair, eſt celuy qu'on appelle Alzan tout court: les chevaux de ce poil ſont fort eſtimez.

AL-

Digitized by Google

ALZAN brûlé, eſt fort beau, & montre toûjours ſes extrémitez, & ſes crins noirs; ce poil eſt fort eſtimé.

ALZAN obſcur : les chevaux de ce poil ſont toûjours fort mélancoliques, & fort diſpoſez à concevoir tout ce qu'on leur veut apprendre.

AUBER: le cheval auber eſt celuy qui eſt ſous poil de fleur de peſcher; cette eſpéce de poil plaît fort à la vûë.

B

BAY, couleur de châtaigne, eſt le plus ordinaire de tous les poils, & celuy à qui la nature a le plus donné de qualitez pour être excellent.

BAY clair, n'eſt pas ſi bon à cauſe du flegme qui y domine.

BAY doré, eſt meilleur que le précédent, à cauſe qu'il y a plus de bile, ce qui anime davantage le cheval.

BAY brun, qui eſt celuy qui eſt preſque noir; ce poil eſt la marque d'un cheval bilieux, & montre s'il a du feu ordinairement au bout du nez, & au flanc.

BLANC : tous chevaux ſont pareſſeux ſous ce poil.

E

ETOURNEAU, eſt un poil qui approche du gris-brun, ou du noir, à la reſerve de certains poils blancs qui ſont fréquents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblant en un mot à un étourneau. Ces chevaux ſont aſſez bons.

G

GRIS tiſonné, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques les chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

GRIS pommelé, eſt un poil trés-commun, & ne vaut pas le tiſonné.

GRIS argenté, eſt un gris vif & beau; les chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme, & de la pituite dont ils ſont dominez.

GRIS tourdille, eſt un gris pommelé.

GRIS ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

GRIS brun, chevaux aſſez bons.

GRIS rouge, meilleur que tous autres, à cauſe de la bile qui eſt mêlée avec le flegme.

I

ISABELLE, bons chevaux.

L

LOUVET: ce nom donne aſſez à entendre quelle eſt ſa couleur; c'eſt un poil de loup, clair à d'aucuns chevaux, & brun à d'autres; ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des Iſabelles.

N

NOIR fort vif, autrement dit noir more; c'eſt le plus beau.

NOIR mal teint, non tant eſtimé pour la beauté, ny pour la bonté dont ſont les chevaux ſous ce prémier poil noir.

P

PIES noirs, bons chevaux.

PIES bayes, meilleurs.

PIES d'alzanes : toutes ces trois differentes Pies ont du blanc juſqu'au-deſſus du jarret, & tous excellens chevaux; y ayant à remarquer que celuy qui a le moins de blanc, eſt le plus recherché par ceux qui ſe connoiſſent en chevaux.

PORCELAINE, ce ſont des chevaux qu'on appelle ainſi, à cauſe qu'ils ont le corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les chevaux de ce poil ſont rares.

R

ROUHAN vineux, cette couleur s'entend aſſez pour la croire être de couleur de vin.

ROUHAN caveſſé de more, eſt un cheval qui a la tête & les extremitez noires, & qui eſt auſſi fort excellent.

RUBICAN, le poil rubican eſt lors-qu'un cheval noir ou alſan a du poil blanc, ſemé çà & là, ſur-tout aux flancs,

Digitized by Google

flancs, telle espéce de cheveux sont fort vifs.

S

SOURIS, ce mot se fait assez entendre de luy-même; les uns ont la raye noire sur le dos, d'autres aux jambes, & sur les jarrets; & enfin les chevaux qui sont de ce poil, & qui ont les extrémitez noires, sont-trés-recommandables.

T

TIGRES. Les Chevaux Tigres, ce sont les Chevaux tisonnez, sinon-que les taches de ceux-cy sont moins larges, & qu'ils ne sont pas si bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux destinez au labourage.

Il me semble que je viens de donner d'assez amples leçons, pour ne se point tromper dans l'achat qu'on veut faire de Chevaux propres au labourage; il n'est plus question que de bien sçavoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commenceray à les faire traiter methodiquement, sur la fin du mois de Fevrier, ou au commencement du mois de Mars, qui est le tems qu'on commence à semer les avoines.

Faute d'experience bien souvent dans la maniere de sçavoir nourrir ces Chevaux pour les conserver sains & robustes dans leurs travaux, on les laisse déperir à vûë d'œil; bien souvent aussi la nonchalance d'un Valet, & le peu de vigilance du Maître en sont la cause: inconvéniens qu'on peut prévenir par le desir ardent qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voicy.

Avant-que de parler de ce qu'on doit observer à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vas donner les avis nécessaires pour les tenir tout prêts d'être attelez aprés qu'ils auront pris leurs repas.

AVIS.

On soignera d'abord, que les Chevaux soient ferrez comme il faut, & que tous leurs harnois généralement soient en bon état: tels doivent être les selletes, colliers, traits & brides, charruës, charrettes & tomberaux, le tout visité dans toutes ses parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charruës étant ainsi préparées, le Pere de Famille veillera à ce que le Charretier soit levé toûjours, pendant ce tems, une heure devant le jour; & le soin de ce Valet sera pour-lors, d'ôter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charruë, si-tôt qu'on entend le Charretier se remuer, il faut soigner de luy préparer le déjeuner qui luy sert de dîné, pour luy & pour tous les autres Domestiques qui vont au travail.

Tandis-que les Chevaux mangent du foin, le Valet les met hors de l'écurie l'un aprés l'autre pour les étriller, crainte que les étrillant au-dedans, la poussiere ne vole sur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller les Chevaux.

Si l'on étoit bien persuadé de la nécessité qu'il y a de bien panser les Chevaux, on ne se verroit pas tant de fois surpris par les pertes qu'on en fait manque de ce soin, quelque nourriture même qu'on leur puisse donner. De ces saletez dont on les laisse couverts, naissent souvent la gale, & autres inconvéniens de cette nature, qui les font déperir à vûë d'œil; & l'on doit tenir pour maxime assurée, qu'un

Cheval

Digitized by Google

Cheval avec moins de nourriture distribuée méthodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panser : c'est sur cela qu'un Pere de Famille doit bien veiller, & apprendre même a ses Valets la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le sçavent pas.

Un Valet Charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux, & hardy : puis pour bien sçavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche, prés de la croupe ; qu'il passe légerement cette étrille au long du corps devant & derriére, & continuer jusqu'à-ce que l'étrille n'améne plus de crasse. Cela fait, on prend une époussette qui est de toille, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le Cheval, sans oublier de la passer sur toutes ses parties géneralement.

Pour bien faire on devroit tous les jours, aprés que les chevaux sont époussetez, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau, & avec lequel on passeroit & repasseroit tout le corps du cheval, & principalement les jambes où il faut demeurer long-tems ; se servant de cette maniere de frotter un cheval comme d'un reméde pour le désopiler, & donner facilité pour le passage des esprits animaux qui causent le mouvement. Il est vray que cette façon de panser un cheval tient un peu-trop de tems pour s'en servir journellement, c'est pourquoy on se contentera que nôtre Charretier la pratique seulement les jours ou de Festes, qu'il n'a rien autre chose de plus grande conséquence à faire, que de bien panser ses chevaux, ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maison ; & s'il ne s'acquite pas de ce devoir, le Pere de famille sera soigneux de le luy faire faire.

Quand les chevaux sont pansez de cette maniere, on prend le peigne pour démêler doucement les crins tant du cou que de la queüe, aprés quoy on les sort de l'écurie pour les mener boire, en les faisant égayer toûjours le plus qu'il est possible.

De l'Eau propre pour faire boire les Chevaux.

La plus grande partie des maladies des chevaux, viennent de boire de mauvaises eaux : telles sont les eaux trop-vives, ou-trop crües, les eaux fangeuses & celles qui sont trop-froides.

Pour prévenir ces inconvéniens, il faut observer que si on est proche d'une riviére on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en Eté, & le moins qu'on pourra en Hyver, si l'on n'a un puits chez soy : car l'eau du puits fraîchement tirée pendant cè tems est chaude, & par conséquent trés-bonne pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des riviéres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-tems avant-que de leur donner à boire, & l'exposer au soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau, qui leur nuit extrêmement.

Qu'on les conduise rarement dans des marais pour les y abreuver, telle eau n'a que de trés-méchantes qualitez.

De l'Avoine.

Aprés que les chevaux ont bû, on leur donne l'avoine, dans leur mangeoire bien nettoyée.

Cette avoine sera bien criblée, & bien époussetée ; & avant-que de la leur donner

ner, on aura ſoin de la flairer; pour ſçavoir ſi elle ne ſent point, ou le goût de rats, ou le relant, ce qui dégoûte les chevaux.

Qu'on obſerve ſur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle ſaleté étant capable d'incommoder beaucoup un cheval: environ deux picotins de cabaret ſuffiſent pour châque cheval, & tandis-que les chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeûner avec les autres, pour revenir enſuite les en harnacher, pour aller à la charruë, ou au charroy ſi l'occaſion le demande.

De la maniere de bien en harnacher un cheval de charruë ou de charroy.

Les obſervations que je viens de décrire étant ſoigneuſement gardées, il faut avant de mettre les colliers aux chevaux, examiner ſi rien ne les y peut bleſſer, ſoit au poitrail, aux épaules, ou bien au garrot, & ſi ces colliers ſont garnis de toutes les choſes qui leur ſont néceſſaires: & ſi c'eſt pour atteler ces chevaux à une charrette, on verra ſi la ſellette qu'on leur met ſur le dos, ne peut pas leur y cauſer quelques bleſſures, obſervant pour l'empêcher, que cette ſellette porte par-tout également, & enfin qu'elle ſoit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop ſur le dos du cheval.

Les chevaux panſez ainſi, & les charruës, ou charrettes étant en bon état, le valet aprés avoir déjeuné peut aller aiſément labourer la terre, ou charrier s'il eſt beſoin.

Un bon valet Charretier, & qui ſçaura ce que c'eſt que de gouverner des chevaux, ne les preſſera jamais trop dans le commencement, mais les laiſſera tout-doucement mettre en haleine; au lieu qu'agiſſant autrement, on voit bien ſouvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charruë, & ce qui eſt auſſi en danger quelquefois de les rendre forbus, ou gras-fondus. C'eſt pourquoy on recommandera toûjours au Charretier de ne les preſſer jamais, qu'à meſure qu'il verra qu'ils s'échaufferont à travailler.

De la Dînée des Chevaux.

Les chevaux qui viennent de la charruë, ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en ſueur; il ne faut pas d'abord manquer de les frotter avec un bouchon de paille: c'eſt le prémier ſoin qu'on doit prendre aprés eux, ſi-tôt qu'ils ſont entrez dans l'Ecurie; puis on leur prépare du ſon, qu'on moüille beaucoup, & qu'on met enſuite devant eux dans la mangeoire, pour les faire barboter, & aider à manger leur foin avec plus d'appetit. Ce ſon ainſi accommodé, leur rafraîchit la bouche qui eſt deſſéchée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle eſt remplie; & quoyque ces chevaux ayent chaud, il leur en arrive trés-rarement des incommoditez, ſur tout lors-que l'eau dans laquelle on détrempe ce ſon, eſt priſe plûtôt trop-chaude que trop-froide.

Manque de prendre ce ſoin, on ne s'étonnera pas ſi bien ſouvent des chevaux deviennent dégoûtez, l'aridité de leur langue leur rendant inſipide toute autre mangeaille qu'on leur puiſſe donner; c'eſt ce qui fait que tous Laboureurs qui ſont amoureux de leurs chevaux, obſervent ſoigneuſement cette méthode, & s'en trouvent trés-bien.

AVERTISSEMENT.

Nous voyons tous les jours, de ces gens prétendus ſçavans à gouverner des chevaux, qui ſi-tôt qu'ils ſont de retour à l'écurie aprés un fort travail, ne manquent

point

Digitized by Google

point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par là les délaſſer, & les leur déroidir, & par conſéquent leur y apporter beaucoup de ſoulagement; mais ils ſe trompent, & en voicy la raiſon, qui eſt que les chevaux aprés un fort travail ne peuvent qu'ils n'ayent les humeurs fort émuës, & conſéquemment que cette action ne les faſſe tomber ſur leurs jambes; ce qui eſt dangereux de les leur rendre roides, & inutiles. Voilà ce qui m'a occaſionné de donner cet avertiſſement, que j'ay jugé icy trés-néceſſaire pour éviter les inconvéniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaiſe méthode, qui ne peut être ſuivie, aprés un tel avis, que par des perſonnes opiniâtres à vouloir perdre leurs chevaux.

Ce n'eſt pas que je déſapprouve qu'on frote les jambes des chevaux, je dis même que cela leur eſt fort ſalutaire; mais c'eſt lors-qu'ils n'ont plus chaud: ainſi donc étant en ſueur, on ſe contentera de leur froter ſeulement tout le corps, hors les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſera manger en repos juſqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été expoſée au ſoleil comme j'ay dit; enſuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charruë peu de tems aprés qu'ils l'auront mangée.

Au ſoleil couché que les chevaux retournent de la charruë pour la ſeconde fois, ſi-tôt qu'ils ſont attachez au ratelier, le prémier ſoin qu'on doit prendre eſt de leur lever les quatre pieds, & voir s'ils ne manque rien aux fers, & ôter en même-tems avec un coûteau, la terre ou le gravier qui eſt dans le pied entre le fer & la ſolle, & y mettre de la fiente de vache; ce que les valets négligent bien ſouvent de faire, ſi le maître n'eſt ſoigneux luy-même de leur faire faire devant luy.

De la Litiere.

Comme d'une choſe extrêmement eſſentielle à la conſervation d'un cheval, il eſt bon de parler icy de la Litiere, qui eſt à ces animaux, ſans comparaiſon, ce que des draps blancs ſont à l'homme.

Beaucoup de gens laiſſent long-tems pourrir le fumier ſous leurs chevaux, les uns par pareſſe de nettoyer les écuries, & les autres pour y laiſſer, diſent-ils, prendre plus de ſuc à ce fumier, qui eſt deſtiné à engraiſſer les terres; & tous ont trés-mauvaiſe raiſon, préferant, pour ainſi parler, à gagner cinq ſols, pour en perdre dix: car il faut qu'on ſçache que ce fumier entaſſé de longue-main, échauffe tellement le pied des chevaux, que cela ſeul eſt capable de les perdre entierement: c'eſt de là auſſi qu'il leur arrive tant d'inconvéniens à ces parties, qu'ils ſont obligez bien ſouvent de reſter à l'écurie ſans rien faire; ce qui embarraſſe ou un maître à qui ils appartiennent, ou un valet qui a ſoin de les panſer. Cet embarras ne leur provenant que faute de ſçavoir la cauſe du mal qu'ils cherchent à guerir, que le plus ſouvent ils ne veulent pas connoître; ainſi qu'on ne néglige point de tenir les écuries nettes le plus ſouvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraîche aux chevaux.

La litiere fraîche a une vertu d'obliger les chevaux d'uriner ſi-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu-que n'y en trouvant point, ils n'y ſongent pas; & ſi l'on ſçavoit quel ſoulagement cela apporte à un cheval, lors-qu'il urine au retour du travail, on ſeroit plus curieux de luy en donner, qu'on n'eſt pas.

Cette urine qui ſort pour-lors, empêche qu'aprés beaucoup de fatigue, il ne ſe forme des obſtructions dans le col de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine venant pour-lors à ſéjourner dans la veſſie, n'y cauſe quel-

Digitized by Google

que inflammation, qui ſont des maux extrêmement dangereux pour des chevaux, & dont ils meurent fort-ſouvent, s'ils ne ſont promptement ſecourus : qu'on juge donc par ce raiſonnement, de la néceſſité qu'il y a de donner fréquemment de la litiere aux chevaux.

Pour le reſte des ſoins qu'on doit prendre aprés eux, pour leur laiſſer paſſer la nuit comme il faut, il n'y a, aprés qu'on les a bien frotez, qu'à leur tenir leur ratelier ſuffiſamment garni de foin, dont ils ſe repaîtront, aprés qu'ils auront mangé leur avoine, & ainſi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce ſera le moyen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons ſervices.

DES MALADIES DES CHEVAUX.

PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

Les animaux ſans raiſon ne ſont pas moins ſujets aux maladies que les hommes; & comme les chevaux ſont du nombre de ceux qui ne peuvent ſe guérir d'eux-mêmes, & qu'il faut par conſéquent aider dans leurs infirmitez, il eſt d'une néceſſité abſoluë de les connoître non ſeulement, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas icy à un détail géneral ſur châque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux chevaux : Je me contenteray icy d'en donner les connoiſſances les plus ſuccintes que je pourray; d'en dire les cauſes, & d'en enſeigner les remédes avec le moins de verbiage qu'il me ſera poſſible : Le Lecteur voulant bien que je luy diſe qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à-fond, pour oſer vouloir marcher ſur leurs traces.

Il n'y aura donc icy qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un cheval de Laboureur mauvais, ou qui le font courre riſque de ſa vie: & ſuivant l'ordre que je me ſuis preſcrit icy de les donner par alphabet, je commenceray par le mal d'alteration, auquel les chevaux ſont ſujets.

A.

ALTERATION. Ce mal provient aux chevaux ordinairement pour avoir trop enduré de fatigue: ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échauffé; & voicy le reméde qu'il y faut apporter.

REMEDE.

On prendra une livre de miel avec deux picotins de Son, le tout bien démêlé enſemble avec un peu d'eau tiéde, en ſorte-qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le Son, ce qu'on donnera au cheval, à châque fois autant pendant quatre jours; ce reméde pris ne manquera pas de le faire vuider, ce qui le ſoulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

ATTEINTE: les chevaux quelquefois ſont fort ſujets de s'entretailler, c'eſt-à-dire de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriére; ce qui les bleſſe de telle maniere, que la piece en étant emportée, le ſang y vient, & le cheval boite.

REMEDE.

Pour remédier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met deſſus, ou du ſel, ou du poivre; aprés cela on fait un compoſé de ſuye, de vinai-

Digitized by Google

naigre, & de blancs d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on applique ſur ce mal qu'on a ſoin d'enveloper; on panſe ainſi ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guerir.

AVANT-COEUR: on connoît que le cheval a l'Avant-cœur, par une tumeur qui paroît au-dehors; & pour lors le cheval eſt triſte, & tient ſa tête panchée, avec un batement de cœur qu'on y remarque: Ces ſimptomes ſont accompagnez ſouvent d'une grande fiévre, qui le tourmente extrêmement, & quelquefois jusqu'à l'obliger de tomber à terre, à cauſe des défaillances qu'elle luy cauſe au cœur.

Un cheval atteint de cette maladie eſt fort en danger; & ſi l'on n'y remédie promtement, ce mal rentre dans le corps, & ſe rend ainſi incurable.

REMEDE.

Si-tôt que ce mal paroît, on ne peut trop-tôt y apporter du reméde, & on commence par donner au cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge, avec deux onces de ſel policreſte, le tout boüilli enſemble pendant un quart-d'heure, aprés quoy on le paſſe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de Vache avec un quarteron de beurre frais: Cette décoction ainſi faite, on la donne au cheval deux fois par jour, jusqu'à-ce qu'il ſoit guery. Et pour empêcher vîtement que le venin, que la tumeur enferme, n'aille attaquer le cœur, on prend une alêne de Cordonnier, avec laquelle on perce le cuir ſur l'Avant-cœur en deux ou trois endroits: cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellebore, gros comme une épingle, puis aprés on graiſſe le deſſus, ou avec de l'althea, ou ſimplement avec du beurre frais. J'ay vû réüſſir l'un & l'autre.

Dés le lendemain que cette racine eſt appliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin qui eſt dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroître ſur la prémiere, qui eſt ce qu'on demande pour parvenir à la gueriſon du mal; & le troiſiéme jour, on s'apperçoit que la tumeur maligne s'eſt jettée dans la ſeconde, par où ſon poiſon diſtile jusqu'à-ce qu'elle en ſoit tout-à-fait vuidée; ce qui dure, comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le cheval eſt atteint de ce mal, on le fait marcher de tems-en-tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chaſſer au-dehors tout ce qui luy eſt nuiſible, en continuant toûjours pendant ce tems les lavemens deux fois le jour.

AVIVES: cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvez dans le tems qu'ils ont trop-chaud, ou bien lors-qu'on les a trop pouſſez au travail, & qu'on n'a point eu ſoin entrant à l'écurie, ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer.

On remarque qu'un cheval a les Avives, lors-qu'il ſe veautre, qu'il ſe couche, & ſe léve ſouvent, & qu'il ſe tourmente étrangement.

REMEDE.

Il faut pour le guerir, plier l'oreille en bas, & où en arrivera la pointe en arracher du poil; & ſi l'on s'apperçoit que ce poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems d'apporter du reméde à ce mal, & voicy comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal, avec leſquelles on ſerre la glande qui eſt en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir, jusqu'à-ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſez meurtrie; ou bien on ſe ſert ſeulement de ſes mains pour broyer ces Avives, jusqu'à-ce qu'on ſente que ces tumeurs ſoient amolies: cette action ſeule les fait diſſiper, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fuſ-

Digitized by Google

ſent ſi groſſes, qu'il y eut apparence que le cheval en dût être ſuffoqué; & pour-lors je conſeillerois de les ouvrir, afin de donner au cheval un plus promt ſoulagement.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi corrompües, il ne faudra pas manquer de ſaigner le cheval ſous la langue, & de luy laver aprés la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on luy ſoufflera auſſi dans les oreilles, qu'on broye rudement pour en faire pénétrer les eſprits.

BREUVAGE.

Cela fait, on luy fait prendre un Breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades râpées avec ſix jaunes d'oeufs, le tout bien batu enſemble; puis aprés qu'il a avallé ce Breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi-heure. Semblables remédes réüſſiſſent toûjours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les Avives.

B.

BARBILLONS. Ce mal eſt plus incommode aux Chevaux que dangereux, puis-que ce n'eſt qu'une petite croiſſance de chair qui vient dans le canal ſous la langue; ce qui les empêche de boire.

REMEDE.

Pour y remédier, on coupe ces Barbillons avec des cizeaux, le plus-prés qu'on peut. On les frote de ſel, & ils ſe gueriſſent ainſi d'eux-mêmes.

C.

CHICOTS. Nous voyons ſouvent que des Chevaux de harnois amaſſent des Chicots, lors-qu'ils charroyent dans des bois nouvellement coupez, & ces Chicots ne ſont autre choſe que de petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent la ſole, de telle maniere que le petit-pied venant à s'en reſſentir, les Chevaux en ſouffrent un mal inſupportabe.

REMEDE.

C'eſt pourquoy, ſi-tôt qu'un Valet s'apperçoit que ſes Chevaux ont pris quelque Chicot, il doit l'arracher, & c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang; s'il n'en ſort point, il continuera ſon chemin s'il ne boite pas; mais il n'y ſçauroit trop-tôt apporter du reméde: cela étant, le Valet doit s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener ce Cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu, il remédie au-plûtôt à ce mal, en faiſant fondre dans la playe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y pénétre ny gravier, ny boüe, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à ſon écurie.

Avant que de l'y entrer, on obſervera s'il boite encore; ſi cela eſt, on prendra de l'huile bien chaude, qu'on infuſera dans cette playe, qu'on bouchera avec des étoupes, aprés quoy l'on envelopera le pied du Cheval, auquel on donnera du repos, jus-qu'à ce qu'on s'apperçoive d'une parfaite gueriſon.

COUP. Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal luy vient de quelque grand coup de pied, de quelque chute, ou bien il luy eſt cauſé par le travail, & par une longue fatigue.

RE-

Digitized by Google

REMEDE.

On guerit cette enflure en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait boüillir doucement sur un feu clair en le remuant toûjours; & du-moment qu'on remarque qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble.

Lors-qu'on juge que cette espéce d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes, si elles sont enflées, & ce remède ne manque point de produire un effet merveilleux.

CREVASSES. Cette espéce de mal croît aux plis des paturons, & je n'ay que faire d'enseigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoûtumez à gouverner des Chevaux, qui l'ignorent; je diray seulement, qu'il est causé par une humeur âcre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant; ce mal sent extrêmement mauvais, outre la douleur qu'en ressentent les Chevaux.

REMEDE.

Avant que d'appliquer le remède à ce mal, rasez d'abord les endroits où paroissent les Crevasses, puis frotez-les d'huile de chenevis.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, & agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, puis en frotez les Crevasses; elles gueriront.

EMPLATRE.

Et pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suye, de vert-de gris, & de miel, le tout boüilli ensemble; & lors-qu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, puis on l'appliquera sur le mal.

D.

DEGOUT. Il est de la vigilance d'un Valet qui gouverne des Chevaux, de les observer toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne sont point dégoûtez, & ces animaux ainsi que les autres montrent leur Dégoût en refusant la nourriture qu'on leur présente.

REMEDE.

Si-tôt qu'on s'en apperçoit, pour prévenir les inconvéniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne, & si aprés cela ce Dégoût ne se passe point, on prendra des raves dans le tems qu'elles sont communes, qu'on leur fera manger en quantité avec les feüilles, ou bien bien des bettes-raves cuites trempées dans le vinaigre; ce remède leur fera recouvrer l'appétit.

Le Dégoût des Chevaux leur provient quelquefois par de petits cirons qui sont au-dedans de leurs lévres, dessus & dessous, qui leur causent une demangeaison; & l'on remarque que les cirons sont cause de ce Dégoût, lors-que les Chevaux se frotent continuellement les lévres contre la mangéoire; & ce qu'on fait pour y remédier, est de couper la prémiere peau au-dedans des lévres, où sont les cirons, avec un bistouris, aprés quoy l'on frote la playe avec du sel & du vinaigre, ce qui ne manque pas d'obliger les Chevaux de manger peu de tems aprés.

DEMANGEAISONS. Il survient aux Chevaux des Demangeaisons aux jambes, ou lors-qu'ils sont vieux, ou bien quand ils sont jeunes, aprés avoir bien travaillé, & qu'ils se frotent les jambes jusqu'à emporter le poil.

RE-

Digitized by Google

REMEDE.

On y remédie en faisant une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures sur les cendres chaudes, puis on en frote deux fois seulement l'endroit où est la Demangeaison, & elle se passe.

Comme ce petit inconvénient ne peut être causé que par un sang échauffé & corrompu, il ne sera point hors de propos, aprés l'application de ce reméde, de saigner le Cheval aux arcs, si la demangeaison naît aux jambes de devant, ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

DISURIE, ou flux d'urine. Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux Chevaux, que la retention, si l'on n'y remédie aussi-tôt: ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particuliérement aux jeunes Chevaux, qui pour-lors sont extrêmement échauffez.

REMEDE.

Pour guerir ce mal, il est question d'éteindre la chaleur qui la cause, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourrissant que de son moüillé; & du moment qu'on s'en apperçoit, il faut leur donner un lavement rafraîchissant, le lendemain leur tirer du sang, puis le lendemain de la saignée leur réiterer le lavement, & les saigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique observée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir, & le tout étant mêlé dans un seau d'eau commune, on le donnera à boire au Cheval, le plus chaud qu'on pourra: & ce sera la seule boisson qu'on luy donnera soir & matin; sur-tout qu'on ne luy épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire; ce qui luy arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire, qui pour-lors luy devore les entrailles; car plus il en boira, plûtôt il sera gueri de ce mal.

E.

EBULITION de sang. On voit souvent de certaines petites enlevures qui aviennent aux Chevaux, & qui font toûjours plus de peur qu'elles ne causent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin; ce qui arrive sur-tout aux personnes qui ne se connoissent pas bien en ces sortes de maladies: & lors-donc que ce n'est qu'une Ebulition de sang, le reméde que voicy peut la guerir.

REMEDE.

Il n'y a qu'à faire manger du son au Cheval, en y mêlant du foye d'antimoine une once par jour; il ne manquera pas de se sentir bien-tôt rafraîchi, ce qu'on connoîtra par les Ebulitions qui auront disparu.

AVERTISSEMENT.

Quoyque ce mal arrive à cause d'une trop grande abondance de sang, qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il semble pour cela que naturellement il faille saigner le cheval qui en est atteint, cependant on se trompe: car il est arrivé fort souvent, & je l'ay vû, que pour avoir voulu saigner trop-tôt des chevaux attaquez de cette maladie, les Ebulitions étoient rentrées audedans, &

Digitized by Google

& y avoient cauſé un tel deſordre que la fiévre leur en étoit venuë auſſi-tôt. C'eſt pourquoy je conſeille, avant d'en venir à la ſaignée, d'éprouver auparavant le reméde dont je viens de parler, & de ne les pas ſaigner, même, qu'on ne voye cette maladie s'opiniâtrer à ne point vouloir guérir; la nature montrant pour-lors que le réméde n'étant pas aſſez puiſſant pour purifier la maſſe du ſang, il faut de néceſſité avoir recours à une ſaignée légere pour luy aider à faire ſon opération.

ENFLURES, aux jambes. *Voyez* Coup.

ENFLURES des flancs: combien ſouvent voit-on des chevaux enflez en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'Orge, du mauvais foin, ou quelque autre choſe de méchant? & ſi l'on s'épouvante quelquefois de ces inconvéniens, ce n'eſt pas ſans ſujet: car ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

REMEDE.

On remédie à ces ſortes d'enflures par une décoction faite de mauves, & de branche-urſine, avec du ſon qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau; cela fait, on la paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé enſemble, & dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du cheval; & crainte que venant à rendre trop-tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au-dedans & qui cauſent cette enflure, n'ayant pas eu le tems de ſe détremper avec cette décoction, pour ſortir hors du ventre en même tems, il faut ſoigner de luy boucher le fondement; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi-heure, aprés quoy on luy laiſſera le fondement libre pour mieux vuider ſes excrémens; ce qu'il fera avec entiere guériſon.

ENCLOUEURES, *Voyez* Chicots, & vous ſervez des mêmes remédes.

ENTORSES: du moment qu'un cheval s'eſt donné une entorſe, il faut y remédier chaudement, ou bien un cheval court grand riſque d'être eſtropié dans la ſuite; les chemins trop rudes & raboteux, les hornieres ſont ſouvent les endroits où ils amaſſent ces diſlocations; qui ne ſont autre choſe que lors-que le boulet ſe tourne à côté avec violence.

Lors-que quelque cheval ſe donne une entorſe aux jambes de derriére, on le guérit avec bien moins de facilité, que lors-que cet inconvénient luy arrive à celles de devant.

REMEDE.

Le plûtôt qu'on peut apporter du reméde aux diſlocations, c'eſt toûjours le meilleur; & pour réüſſir en cette entrepriſe, on prend gros comme un œuf de Couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans la quelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une envelope qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement: cette opération ſe réïtere de ſix heures en ſix heures, & l'on continuë jusqu'à-ce que le mal ſoit gueri; deux jours ſuffiront pour parvenir à cette gueriſon, ſi l'on n'a point tardé à y apporter le reméde.

ENTR'OUVERT: les chevaux ſont ſujets de s'entr'ouvir, lors-qu'ils font quelque effort violent, ou qu'ils boitent extrêmement par un mal de longue-main.

Digitized by Google

REMEDE.

Ce désordre à un cheval est trop grand lors-qu'il luy est arrivé, pour qu'un valet sçache y apporter le reméde; cela passe son intelligence; c'est ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal, qui soit connu habile en son mêtier, pour faire cette opération.

EPAULE: l'effort qu'un cheval se donne à l'épaule, l'écart, ou le cheval entr'ouvert, c'est toute la même chose.

F.

FARCIN: le farcin est aux chevaux ce que la petite verole est aux hommes; cette maladie ne produit que de trés-méchans effets, & n'a que de trés-fâcheuses suites, si l'on n'y remédie comme il faut.

Le cheval prend le farcin, ou par la fréquentation de celuy qui en est infecté, ou par la précipation qu'on veut quelque-fois apporter à l'engraisser, étant encore tout maigre & non remis des grandes fatigues qu'il auroit soufferres; ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre, sans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire saigner. Ainsi que ceux qui ont des chevaux profitent de cet avis, pour empêcher qu'ils n'amassent le farcin.

REMEDE.

Comme le farcin ne prend naissance que d'un sang corrompu, la premiére chose qu'on doit faire pour en guerir le cheval, est d'en ôter la corruption par la saignée qu'on réitere à plusieurs fois, par raport aux forces du cheval, sans pourtant les tant atténuër par là, qu'il y en a qui le font, les mettant dans l'impuissance de pouvoir réfister aux remédes qu'on leur destine, pour en user apres ces saignées.

Tous chevaux qui ont le farcin, sont frustrez d'avoine, & ne doivent vivre que de son moüillé, pour leur rafraîchir les visceres; & pour aider à la gueriſon du farcin: prenez une once de racine de Chardon à cent-têtes, réduisez-la en poudre, & la mettez dans le son, que vous préparerez pour vôtre cheval; continuez ce soin pendant quinze jours, ou trois semaines, & il guerira.

Pour la maniere de guerir le farcin avec le feu, je laisse cela aux Maréchaux; quoy-que je conseille de ne se servir de cette methode que le moins qu'il sera possible.

FEVE: le mal qu'on appelle féve, est une croissance de chair grosse comme une féve, qui vient dans le palais auprés des pinces; & qui surpasse les dents; elle empêche les chevaux de manger leur avoine.

REMEDE.

Quand on a remarqué que les chevaux sont attaquez de ce mal, on leur ouvre la bouche; & si l'on voit que le lampas est plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprés; le moindre Maréchal sçait la figure qu'il doit avoir.

FIEVRE: c'est icy un des maux le plus dangereux qui puisse arriver à un cheval, & si l'on ne sçait y apporter du reméde, il faut compter un cheval perdu: les connoissances qu'on doit avoir de cette maladie, sont trop étenduës pour les inserer icy toutes; c'est ce qui fait que je n'en diray seulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des

Digitized by Google

Des signes que donne le cheval lors-qu'il a la fiévre.

On s'apperçoit qu'un cheval a la fiévre, lors-qu'il respire difficilement & souvent, qu'il a de grands batemens de flancs, qu'on luy sent une bouche échauffée, & que la langue & tout son corps sont dans une chaleur excessive, & enfin lors-qu'on luy remarque des lévres noirâtres & dessechées, les oreilles basses, & les veines enflées: ce n'est pas assez que cela; on voit encore en marchant que le cheval chancelle, qu'il se couche, puis soudain qu'il se reléve; le cœur luy bat contre les côtes, les yeux sont tristes, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant luy-même, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'apporte dn reméde à ce désordre.

Des differentes sortes de fiévres.

Je diray présentement, qu'il est trois sortes de fiévres, & dont les symptômes sont differens. Prémierement, la fiévre simple, la putride, & la pestilentielle: les moyens de les guerir different aussi l'un de l'autre, & pour être instruit pleinement de tout cela, je conseille, lors-qu'un pére de famille a quelque cheval attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter; ou s'il le veut faire luy-même, de consulter le Parfait Maréchal qui est un Livre extrêmement nécessaire à la Campagne; il y trouvera dequoy se contenter sur cette matiere, car on n'en sçauroit mieux parler.

FLUX DE VENTRE: cette maladie est dangereuse pour les chevaux non pas lors-qu'elle n'est causée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien que pour avoir mangé de l'herbe tendre ou d'autres alimens laxatifs; telle évacuation de matiéres ne produisant qu'un trés-bon effet dans le cheval: mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amassées dans l'estomach, & qu'une bile échauffée excite, lors-que la matiere que le cheval vuide est blanche, c'est marque de cruditez; & l'on juge que cette évacuation provient de la foiblesse d'estomach, lors-qu'elle est comme de l'eau.

REMEDE.

Les entrailles du cheval sont pour-lors extrêmement échauffées, sur tout quand on remarque dans les matieres qu'il jette, des râclures de boyau: & pour temperer cette chaleur, & appaiser la douleur qu'excite cette maladie au-dedans, on prend de la racine d'Althea concassée, autant pesant d'orge en grain concassé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout bien boüilli ensemble, & réduit à une pinte; ce breuvage ne manquera point d'appaiser l'inflammation qui est au-dedans, & d'adoucir l'humeur âcre qui y séjourne, pourvû que le cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

FORTRAIT: ou cheval fortrait, est celuy qui par fatigue, ou quelqu'autre indispositon, devient étroit de boyau; & si-tôt qu'on voit que les chevaux sont attaquez de cette maladie, il faut y apporter ce reméde.

REMEDE.

Prendre du Populeum, de l'Althea, & de l'onguent Rosat, de chacun deux onces, mêler le tout à froid, & en froter le fourreau jus-qu'auprés des sangles, en y appro-

Digitized by Google

approchant une pelle rouge, pour faire pénetrer cet onguent; & c'eſt un moyen facile pour guerir le cheval de cette maladie.

AUTRE.

Au défaut de l'onguent cy-deſſus, on prend de la graiſſe de chapons, ou de poules, celle qu'on leur ôte d'auprés les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frote la partie affligée, comme je viens de dire; & ce reméde n'a pas un moins bon effet que le prémier.

Regime de vivre.

Mais comme il ne ſuffit pas de cette application d'emplâtre pour guerir ce mal, qui eſt au dedans, & qu'il en faut ôter la cauſe qui ne provient que d'une chaleur exceſſive dans tout le corps; il eſt donc icy néceſſaire d'enſeigner comme il faut qu'un cheval ainſi malade ſoit traité dans ſa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce cheval mangera tous les matins deux jointées d'orge, ſur laquelle on aura fait piſſer un homme ſain, & qu'on aura laiſſé tremper la nuit dans cette urine, dont elle ſera toute imbibée; aprés on prend une chopine d'eau avec une poignée de graine de fenoüil vert ou ſec, qu'on fait boüillir enſemble pendant un quart-d'heure, & l'écume qui en provient ſert pour arroſer l'orge cy-deſſus reſervé, qu'on donne ainſi préparé au cheval; & au cas qu'il repugnât à vouloir en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au cheval fortrait, pour ſa nourriture & en guiſe d'avoine, du ſeigle ſur lequel on aura jetté de l'eau boüillante, & aprés qu'il ſera un peu égouté & refroidi; ou bien encore une jointée de froment tous les jours avant que de boire.

G.

GALLE: comme la galle n'eſt cauſée que par un ſang échauffé & corrompu, & qu'on n'en ſçauroit tarir la ſource qu'en ſaignant le cheval, il eſt donc important de commencer par cette opération, ſi on veut l'en guerir.

REMEDE.

Aprés la ſaignée, il faut ainſi le purger: prenez de la racine de Comcombre ſauvage, miſe en poudre, mêlée avec du Nitre; le tout infuſé à froid pendant trois heures dans une chopine de vin blanc, donnez ce breuvage au cheval, & il s'en trouvera fort-bien.

Et pour guerir la galle qui paroît au dehors, on achetera chez les Apoticaires de l'onguent appellé *Egiptiac*, ou de celuy qu'on nomme *Apoſtolorum*, dont on frotera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

GOURME. Combien voit-on de chevaux ruinez en peu de tems par la Gourme, pour ne pas être bien traitez pendant cette maladie, à cauſe du peu d'expérience qu'en ont ceux à qui ils appartiennent? oüy, je dis que quiconque ſe mêle de vouloir nourrir des chevaux, doit ſçavoir la maniere de guerir la gourme, lorsqu'elle leur ſurvient; autrement il réüſſira trés-mal dans ſon entrepriſe, étant obligé de s'en rapporter à des Maréchaux, qui ſont en cela auſſi ignorans que luy.

Je ne m'étendray point ſur la cauſe de cette maladie, ce diſcours ne pouvant être que fort inutile; mais avant que de donner les moyens de la guerir, je diray les endroits differens par où elle ſe jette, afin d'y apporter les remédes convenables.

Des

Des lieux differens par où les chevaux jettent leur gourme.

Les chevaux jettent leur Gourme par une épaule, par un jarret, par-dessus le rognon, par un pied, ou enfin par un endroit du corps le plus foible; & cette maladie leur arrive lors-que la nature qui ne peut rien souffrir de superflus, est prête à s'en décharger, & se fait un effort pour l'expulser au dehors.

Des diverses espéces de gourmes.

Il y a deux sortes de Gourmes, celle qu'on nomme Gourme veritable, & l'autre qu'on appelle imparfaite.

L'imparfaite, est celle qui vient aux chevaux à l'âge de six, jusqu'à douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lorsqu'on la néglige: & la veritable, est celle qu'on voit jetter aux poulains, avec plus de succés qu'aux vieux chevaux, pourvû qu'on y soigne; & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne vas traiter que de la Gourme, qui se jette ou par les naseaux de ces poulains, ou par la ganache, étant les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

De la gourme par les nazeaux.

Lors que les Poulains jettent la Gourme par les nazeaux, c'est un grand soulagement pour eux: cette maladie qui est à ces animaux ce que la petite verole est aux enfans, ne demanderoit, ce semble, qu'à être tenüe chaudement, il est vray, mais cela est bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au sec; au lieu que ceux qui vivent dans les prairies n'en valent que mieux de paître l'herbe qui est une nourriture humide, qui détrempant ces sortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité; ces poulains étant ainsi obligez d'avoir toûjours la tête basse, ce qui contribüe beaucoup à cette évacuation.

On observera que les nazeaux de ces poulains ne soient point bouchez, ce qu'on peut aisément remarquer l'ors-qu'ils ont de la peine à avoir leur haleine; & d'abord pour leur déboucher, on leur seringue dans le nez d'une liqueur composée moitié d'huile-d'olive, & moitié d'eau-de-vie, le tout batu ensemble, & tiéde; ce petit reméde aide beaucoup aux poulains à jetter leur Gourme: mais si cette maligne humeur se vuide sans peine par les nazeaux, on laissera pour-lors seulement agir la nature, sans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la Gourme, si on luy hache bien menu d'une herbe appellée *Pervanche*, & qu'on luy donne à manger dans du son moüillé.

Il y a des gens, lors-que leurs chevaux jettent leur Gourme, qui les parfument de cette sorte. Ils prennent un sac percé par les deux bouts; dans celuy d'enhaut ils mettent la tête du cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puisse pas la remuer; & dans le bout d'enbas, est un réchaut plein de feu dans lequel ils mettent de l'encens; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du cheval, l'excite à pousser au dehors tous les flegmes, & toutes les ordures qu'il a dans le nez.

Tandis-que le cheval jette sa Gourme, il est bon de le promener soir & matin la tête basse, afin de faciliter l'évacuation du cerveau: cette pratique s'entend pour les chevaux qui mangent au sec; car pour ceux qui sont aux prés, ils sont toûjours assez panchez lors-qu'ils paissent l'herbe.

OBSERVATIONS.

Comme la matiere qui s'écoule par les nazeaux a un sel qui plaît au goût des

Digitized by Google

chevaux, & qui par ſon âcreté, & ſes eſprits mordicans cauſeroient des ulceres dans les parties intérieures de celuy qui viendroit à le lécher, & l'avaler; on aura ſoin de nettoyer avec du foin cette matiere, le plus ſouvent qu'il ſera poſſible.

Tout cheval qui aura la Gourme, ne boira point d'eau cruë, mais de celle qu'on aura fait boüillir, & qui ſera tiéde, & dans laquelle on jettera du ſon, pour la luy mieux faire boire.

Tel cheval ſera ſeparé des autres, crainte de leur communiquer cette maladie, qui leur ſeroit pire qu'à celuy de qui ils la tiendroient; de ſimple Gourme amaſſée ſe convertiſſant bien ſouvent en morve.

De la Morve par la ganache.

Si l'on veut que l'évacuation de la Gourme ſe faſſe avec ſuccés, lors-qu'un cheval la jette par la ganache; il faut ſe précautionner d'une peau de mouton pour luy enveloper le deſſous de la gorge, la laine contre le poil du cheval; cette opération que voicy auparavant obſervée.

On prend de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, ou de la crême, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frote la glande qui eſt à la ganache, enſuite on l'envelope avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le cheval chaudement, & jamais expoſé, ny à la pluye, ny aux vents froids, ſi c'eſt un poulain qui vive au ſec.

Quelque-tems aprés la matiere s'engendre dans quelque glande, où il ſeroit à ſouhaiter qu'elle ſe crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y appliquer un bouton de feu de la maniere que voicy, au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eût beſoin en cela d'aucun ſecours que d'elle-même.

De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache

L'on ſçait que le goſier n'eſt pas loin de la peau qui couvre la ganache; c'eſt-pourquoy, lors-qu'on ſe détermine à appliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce ſoit en courbant, crainte que la partie par où paſſe la nourriture n'en ſoit offenſée.

Quand l'eſcarre des endroits où l'on a mis le feu eſt tombée, on prépare une tente frotée de baſilicum, qu'on inſere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe ſont ſaigneuſes, & baveuſes; pour-lors il les faut froter avec de l'[illegible]yptiac, afin de les déterger.

Quelque-fois auſſi le trou vient à ſe boucher auparavant que toute la matiere ſoit vuidée; on ne manquera pas, ſi l'on s'en apperçoit, d'y appliquer une ſeconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, renfermer le loup dans la bergerie. Tous ces ſoins que j'ay preſcrit, donnez en tems & lieu, aideront ſans doute le Cheval à jetter la Gourme avec facilité d'une & d'autre maniere.

H.

HARASSE'. Lors que le Cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne ſçauroit faire aucun profit; cette maladie les feroit tomber dans une langueur dangereuſe, ſi l'on n'y remédioit.

REMEDE.

On en vient à bout en commençant à ſaigner le Cheval, & en luy frotant tout le

Digitized by Google

le corps avec un onguent qui aura été chauffé & qu'on appelle l'onguent de Montpellier, paſſant & repaſſant fortement la main ſur les parties où ſera cét onguent, afin de le faire pénétrer.

Aprés avoir ainſi graiſſé le Cheval, on l'envelope d'un drap ſur lequel on met deux couvertures pour le tenir chaudement: on ſe donne cette peine juſqu'à trois fois, puis on ſonge à le purger. Un Maréchal habile ſçaura le reméde qui luy ſera de beſoin.

Pendant le tems qu'on le traitera dans cette maladie, il ne mangera que du ſon moüillé & point d'avoine, avec du foin préalablement arroſé; & lors-qu'il ſera gueri, on le remettra à ſa nourriture ordinaire.

I.

JAMBES fatiguées. Le trop-long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, eſt ſouvent cauſé par cette fatigue qui leur ruine les jambes, ſi l'on ne prévenoit ce déſordre par le reméde ſuivant.

REMEDE.

Tous les ſoirs on graiſſe les jambes des Chevaux avec de la graiſſe tirée d'un oye tout accommodé, & tout prêt d'être mis en broche, dont on emplit le ventre de toute ſorte d'herbes de bonnes odeurs, & qu'on met enſuite cuire au four dans une terrine; & tous les matins on frote ces jambes d'eau-de-vie par deſſus la graiſſe: & continuer ainſi juſqu'à-ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

L.

LAMPAS. Voyez Féve.

LUNATIQUE. On connoît un Cheval Lunatique par une certaine fluxion qui ne luy tombe jamais ſur l'œil qu'en un tems de Lune; & celuy où la fluxion cauſe le plus de déſordre, c'eſt lors-que la Lune décroit; & ce mal eſt tellement dangereux pour les Chevaux, qu'ils en courent riſque bien ſouvent de devenir aveugles; voila le ſentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal ſurvient; pour moy ce n'eſt pas le mien.

REMEDE.

Prenez de l'eau de Rhüe, baſſinez-en ſoir & matin l'œil du Cheval; elle ne fera que bien.

Autrement, ſi l'œil eſt fort enflammé, ſervez-vous de l'huile de Saturne, & en mettez tous les jours ſept ou huit goutes dans l'œil; cela fera un trés-bon effet.

M.

MAIGREUR. Voyez Haraſſé.

MORFONDEMENT. Cette maladie ſurvient aux Chevaux, lors-qu'on les fait paſſer d'une extrémité a une autre, c'eſt-à-dire, lors-qu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid; & l'on reconnoît qu'ils ſont morfondus, lors-qu'ils ont le goſier ſec, & dur plus qu'à l'ordinaire.

REMEDE.

A la difference des hommes qui ont des rhumes, & auſquels on donne des remédes rafraîchiſſans; au contraire, il faut échauffer les Chevaux: ainſi lors-que le morfondement les tient, on a ſoin de les mettre dans un lieu qui ſoit chaud, & de les

les couvrir de bonnes couvertures, aprés quoy il ne reſte plus qu'à leur préparer un breuvage.

BREUVAGE.

J'ay vû un bon Païſan qui paſſoit dans ſon Village pour fameux Médecin de Chevaux, donner pour breuvage à un qui étoit morfondu, du ſang de porc tout chaud, avec du vin, & de la rhüe boüillie avec du miel, le tout mêlé enſemble, & réüſſir en ſon entrepriſe; ainſi ce reméde ayant agi avec ſuccés dans le corps d'un Cheval, peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

N.

NERF feru. V. Entorſe.

P.

PISSER le ſang. Lors-qu'un Cheval piſſe le ſang, on peut juger qu'il a les reins fort échauffez, & que par conſéquent il faut commencer à le ſaigner, & pour achever de le guerir luy donner le reméde qui ſuit.

REMEDE.

Prenez trois chopines de vin émetique, fait avec du vin blanc, dans une infuſion de crocus metallorum, & le faites avaler tous les matins au Cheval, & il guerira; ſoignant avant cette priſe, de luy donner un lavement ainſi compoſé.

LAVEMENT.

L'on prend deux pintes & demie de petit lait de vache, qu'on fait boüillir avec deux onces de ſcories de foye d'antimoine, puis on l'ôte du feu; aprés cela on y mêſe quatre onces d'huile d'olive, & lors-que ce lavement eſt tiéde on le donne au Cheval.

R.

RHUME. V. Morfondement.

S.

SURDENTS. Cette incommodité embaraſſe plus les Chevaux qu'elle ne leur eſt dangereuſe, & on la reconnoît aux dents machelieres, qui croiſſent en dehors & en dedans; en ſorte que voulant manger, les pointes des dents qui ſont crües plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue; ce qui empêche les Chevaux de manger, à cauſe de la douleur que cela leur cauſe.

REMEDE.

Ne découvrant donc point d'autre cauſe dans le cheval qui puiſſe l'empêcher de manger, aprés qu'on l'a bien éxaminé, & qu'on a remarqué en maniant les dents machelières, que ce ſont ſeulement les ſurdents qui font qu'il ne mange pas, on le méne au Maréchal qui ſçait comme il faut remédier à cet inconvénient.

T.

TESTICULES enflez. Cette enflure qui ſurvient aux Chevaux en cette partie a diverſes cauſes; mais de quelque maniere qu'elle puiſſe arriver, on peut ainſi y apporter la gueriſon.

RE-

Digitized by Google

REMEDE.

Comme ce mal eſt une humeur qui s'eſt déchargée dans les bourſes, & qu'il n'eſt queſtion que de la repouſſer, on méne pour y réüſſir le Cheval à l'eau, qui par ſa froideur ne manque point d'operer trés-bien, ſi ces bourſes ne ſont pleines de vent, ou ſi l'enflure qui y paroît n'eſt cauſée que par une légere inflammation: Et ſi ce petit reméde n'eſt pas ſuffiſant, à cauſe du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra ſe ſervir de ce cataplaſme que voicy pour y appliquer.

CATAPLASME.

Vous prendrez du vinaigre, du beure frais, & de l'huile d'olive que vous ferez boüillir enſemble avec de la craye pulveriſée enſemble, le tout reduit en boüillie claire, & vous en froterez les teſticules du cheval, & il guerira.

TOUX: Je ne traiteray icy que de la Toux ſimple, c'eſt-à-dire de celle qui n'eſt cauſée que par quelque morfondement; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la pouſſe, ou de quelqu'autre chaleur étrangere, je laiſſe aux habiles en l'art de gouverner les chevaux, d'en parler plus amplement.

REMEDE.

Il n'y a rien de plus aiſé à guerir que cette maladie, car il ne faut que mettre dans châque oreille du cheval qui touſſe, une demie cuillerée d'huile d'amandes douces, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer; continuer ainſi cinq ou ſix jours, & l'on verra que ce reméde réüſſira trés-bien.

TRANCHE'ES, cette maladie eſt fort dangereuſe, ſi l'on n'y apporte auſſi-tôt du reméde; & l'on reconnoît que le cheval eſt atteint de ce mal, lors-qu'il ſe debat, qu'il ſe couche, ou qu'il ſe léve.

REMEDE.

Le prémier reméde dont il faut ſe ſervir pour guerir les chevaux, eſt d'abord de leur donner des lavemens.

LAVEMENT.

On prend pour cela deux pintes de lait, ou de boüillon de tripes; quatre ou cinq onces de beure frais, autant d'huile d'olive, qu'on fait chauffer, dans quoy on mêle enſuite ſix jaunes d'œufs; puis on donne au cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems aprés ce lavement pris, on luy fait un reméde compoſé d'une chopine d'eau-de-vie, d'une once de Theriaque, ou d'Orvietan, & d'une pincée de ſafran qu'on luy fait avaler.

Si ce reméde ne le guerit pas entierement, on fera promener ce cheval, on le tiendra chaudement, & on empêchera qu'il ne ſe couche; & ſi-tôt qu'il ſera de retour à l'écurie, on prendra une baſſinoire, ou une poële bien chaude, dont on luy frotera le deſſous du ventre pendant un quart-d'heure: ſi tout cela ne luy fait rien, c'eſt-à-dire que le cheval eſt bien en danger.

V.

VERS: on ſçait qu'il n'eſt point d'animal qui dans ſa corruption n'engendre

Digitized by Google

de la vermine, qui ne peut que l'affliger ; tels ſont les vers, qui empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner ; & pour les détruire, on ſe ſert des remédes cy-aprés décrits.

REMEDES.

L'eau où l'on aura fait boüillir du ſeigle, mêlée d'un peu de ſon & de ſouffre, & donnée en breuvage aux chevaux, tüe les vers qui ſe ſont engendrez au-dedans d'eux.

Le ſon moüillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du ſel nître, fait le même effet

On réüſſit encore à détruire cette vermine, en prenant des feüilles de Peſcher, & de Saules toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmy leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lors-qu'ils ont remarqué que leurs chevaux ſont attaquez des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laiſſer cinq ou ſix jours ; la littiere de ces moutons aura ſans doute la vertu de faire ſortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

URINER : de la difficulté d'uriner. Ce mal eſt cauſé par des obſtructions dans le col de la veſſie, & dans le conduit de l'urine, où par inflammation dans la veſſie.

REMEDE.

On y rémédie en luy faiſant avaler une pleine cüillerée d'huile d'ambre jaune, dans une chopine de vin blanc, & le promener aprés.

Y.

YEUX : le mal des yeux vient aux chevaux ou par fluxion, ou par accident ; ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils en deviennent aveugles, à la difference des hommes qui en gueriſſent ; & de quelque maniere que ce mal leur ſoit ſurvenu ; ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon moüillé.

On laiſſera les chevaux atteints de ce mal, long-tems ſans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne ſoit point trop chaude ; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainſi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être appliquez ſuivant les differentes cauſes de ce mal, on s'en rapportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les chevaux qui en ſeront incommodez.

Voilà une partie des incommoditez des chevaux, dont j'ay crû devoir faire icy un petit détail, pour en donner la connoiſſance au pere de famille, & luy fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ſes trouſſes ; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, ſans en poſſéder la ſcience requiſe.

Pour le ſurplus des maladies dont les chevaux ſont attaquez, & dont la pratique pour les guerir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ay voulu rien dire, pour ne point ennuyer le lecteur de préceptes qu'il ne pourroit pas mettre en uſage.

De la maniere d'engraiſſer les chevaux.

Avant que de finir ce Chapitre, je veux bien enſeigner la maniere d'engraiſſer les chevaux maigres, pour avoir trop ſupporté de travail.

On

Digitized by Google

On commence d'abord à leur donner du son sec deux fois le jour; & lors qu'ils sont un peu gras, on se contente d'une seulement, qui est environ midy: on les nourrit ainsi dans la saison que l'orge est en vert, & qu'on leur en donne à manger; & si tôt que l'orge vert est fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours soin de les faire saigner.

On voit quelquefois des chevaux qui ont le flanc altéré, & qu'on veut engraisser; on y réüssit en mettant une poignée d'avoine sur un boisseau de paille coupée; le tout humecté & donné de la sorte aux chevaux.

Il y a encore d'autres differentes manieres d'engraisser les chevaux, qui seroient icy trop longues à décrire, & que je laisse à ceux qui en ont les connoissances pour les mettre en pratique.

CHAPITRE XIV.

Du Haras.

IL est d'une necessité absolüe qu'il y ait des Haras, si l'on veut que la race des chevaux se multiplie: leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lors-qu'ils sont encore jeunes; les beaux étalons, & les belles jumens poulinieres produisent de beaux & bons poulains, qui se conservent toûjours tels, suivant qu'ils sont bien nourris.

Du bon étalon.

Quiconque voudra chez soy établir un haras, doit faire choix d'abord d'un bon Etalon; j'entens un Etalon propre à engendrer des chevaux pour le charroy, qui est le seul but que je me suis proposé, ne voulant point parler de ces haras où l'on n'entrétient que des chevaux & des jumens d'un grand prix; comme étant une chose qui n'appartient qu'aux grands Seigneurs.

Je diray donc qu'un Etalon tel qu'il est à souhaiter pour le haras dont je parle, doit être d'un bon poil, & bien marqué, bien vigoureux, & beaucoup courageux; on prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle héréditaires: car les poulains qui viendroient de luy se ressentiroient sans doute de ce défaut.

L'Etalon sera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un cheval dans toutes ses parties: voyez les pages 114. & 115. il ne doit saillir qu'à six ans; car étant plus jeune il trompe les jumens.

Du choix qu'on doit faire des Jumens.

A l'égard des Cavalles, le bon poil ne leur est pas moins essentiel qu'à l'Etalon; on soignera qu'elles soient bien faites, & à peu prés de la taille & de l'encoulure de l'Etalon; qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles soient bien marquées: elles seront de l'âge de trois ans, & peuvent saillir jusqu'à dix, & ne doivent produire des poulains que de deux-ans en deux-ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'Etalon.

Un mois ou deux auparavant que de donner l'Etalon aux Jumens, on le doit nourrir de bon foin, & de bonne avoine, ou de paille de froment; ne luy faisant rien faire autre chose que de le mener promener de tems-en-tems pendant deux heures seulement tous les jours; & ne luy donner tout-au-plus que vingt cavales

Digitized by Google

à couvrir, ſi l'on ne veut l'abatre tout-à-fait, ou luy faire courre riſque de devenir pouſſif; & il aura toûjours ſix ans avant qu'on luy faſſe prendre cet exercice, qu'il ne pourra continuer que juſqu'à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les Jumens.

Le mois de Mars eſt le tems ordinaire qu'on doit faire couvrir les Cavales, afin que les poulains viennent en Avril; car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années: ſi l'on choiſit ce mois, c'eſt qu'en ce tems que les poulains viennent au monde l'année ſuivante, il y a abondance d'herbes, & que par conſéquent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

Des inconveniens qu'il faut éviter lors-qu'on ſçait le tems que les Cavales doivent pouliner.

Lors-qu'on fait couvrir les Jumens, il en faut marquer le jour ſur des tablettes, afin d'éviter les inconvéniens qui peuvent arriver lors-qu'elles mettent leurs poulains au monde; car elles les tüent ou par mégarde, ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner. Ainſi le jour qu'on ſçaura qu'elles devront s'en aquiter, on les veillera de prés, afin que ſi on remarque que ce ſoit manque de force qu'elles ne puiſſent mettre hors leurs poulains, on leur ſerre les narrines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureuſement.

Il arrive quelquefois que les poulains viennent morts au monde, ce qui met la mere en danger de ſa vie, ſi l'on n'y remédie promtement; ainſi pour luy aider à le pouſſer dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiede il faudra broyer du Polypodium, & luy faire avaler; & ſi ce reméde ne ſuffit pas, il ſera néceſſaire pour ſauver la Jument, d'éxercer aprés elle le métier de ſage-femme, pour luy arracher ſon poulain, non ſeulement en cette occaſion, mais encore lors-quils viennent au monde les pieds les prémiers.

De la maniere de donner l'Etalon aux Jumens.

Il ne faut pas s'étonner ſi dans les haras conduits méthodiquement, les Jumens ne manquent pas tant à donner des Poulains, que celles qu'on conduit à l'Etalon, ſans avoir uſé des précautions néceſſaires à cette action: car combien ay-je vû de Païſans d'abord au ſortir du travail, prendre une Jument, & la mener couvrir? que de peines ainſi perdües bien ſouvent par leur faute! oüy, ſi l'on veut qu'une Jument retienne, on doit la laiſſer plus de huit jours de repos dans de bonnes pâtures; aprés quoy on la fera ſaillir une & deux fois le même jour, ſi l'Etalon eſt en humeur de le faire.

Aprés avoir été couverte, la Cavale ſera conduite dans ſa pâture pendant quatre jours, enſuite dequoy on pourra la remettre au travail, en l'y ménageant dans le commencement.

REMARQUES.

Les remarques que voicy ſont ſi néceſſaires à faire, que ſi-tôt qu'on les néglige, on ſe trouve toûjours trompé dans ſon attente.

Qu'on obſerve donc, que lors-qu'on a une ou pluſieurs Jumens à faire couvrir, de ſçavoir poſitivement ſi l'Etalon auquel on les veut mener mange tout de même qu'elles; c'eſt-à-dire s'il mange au ſec, ou s'il eſt à l'herbe: car s'il étoit à l'herbe, & que vos Cavales mangeaſſent au ſec; ou s'il mangeoit au ſec, & que ces

Digitized by Google

ces mêmes Jumens véeuſſent d'herbe, il ſeroit dangereux qu'elles ne retinſſent pas; au lieu que mangeant de même, elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la Jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûë du cheval qu'elle regardera auſſi; cette maniere d'agir les anime beaucoup, & oblige le cheval de l'aborder avec plus de chaleur, ce qui fait qu'elle en retient plus-tôt.

Pour contribuer à la génération, il ne faudra jamais faire couvrir une Jument qu'elle ne ſoit en chaleur, & pour l'y mettre, on luy donnera pendant huit jours, ſoir & matin, un picotin de chenevis; & au cas qu'elle refuſe de le manger ſeul, on luy mêlera dans du ſon, ou de l'avoine, ou bien on la laiſſera jeûner, afin que la faim qu'elle aura, l'oblige de manger ce chenevis ſans mélange.

Toute Cavale ne ſera jamais conduite à l'Etalon tant qu'elle nourrira ſon poulain; & pour être conſervée long-tems, elle ne portera un poulain que tous les deux ans; cependant comme on n'obſerve pas ces maximes, j'avertis que ſi obſtinément l'on veut faire couvrir une Cavale ſi tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne ſoit que plus de huit jours aprés; & encore doit-on par toutes ſortes de moyens l'avoir bien miſe en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la Lune, jusqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une Jument toute la prémiere; ce qui eſt aſſeuré de voir remplir ſon attente, pourvû que cette Jument eût été bien en chaleur. C'eſt ce que prétendent bien des gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foy à telle quadrature de Lune.

De ce qu'on doit faire aprés que les Jumens ont Pouliné.

Lors-que les Jumens ont mis leurs Poulains au monde, il ne ſe peut qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'aye épuiſé en quelque façon leurs forces; & ſi l'on veut qu'elles ne s'abatent pas tout-à-fait, il faut ſonger de les rétablir; ſi-bien que lors-qu'elles auront pouliné, on ne manquera point d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dedans laqu'elle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de ſel, & de continuer ce ſoin pendant trois jours, ſoir & matin; aprés cela les mettre dans de bons pâturages.

Il me ſemble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours aprés qu'une Jument a fait un poulain, la mettent au travail comme ſi elle devoit être pour-lors en état de fatigue: oüy, quelque preſſante raiſon qu'ils puiſſent alleguer, je dis qu'ils ſont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ſes forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre aprés qu'un profit trés-médiocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait ſuffiſamment pour ſe nourrir, n'amende que fort lentement, & ne devient en état de rendre du ſervice que fort tard. Ainſi donc, que ceux qui voudront que leurs Jumens ſoient toûjours en bon état aprés leur avoir donné des poulains, & que ces poulains croiſſent à leur grand contentement, que ceux-là, dis-je, quelques raiſons qu'ils en puiſſent avoir, ſe ſervent d'une méthode toute oppoſée à ces bourreaux de chevaux: ou bien qu'ils ne ſongent point à faire couvrir leurs Cavales, ſi abſolument ils ne ſçauroient s'en paſſer pour le travail, pendant un mois entier.

Du tems de ſevrer les Poulains.

Les ſentimens ſont fort partagez ſur cet article. Les uns ſont d'avis qu'on doit ſevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'Hyver, quand le froid

Digitized by Google

commence à ſe faire ſentir, & environ la Saint Martin; & les autres ſoûtiennent qu'il les faut laiſſer teter tout le reſte de l'Hyver, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoiſſeurs en haras, ſont ſans balancer du ſentiment des derniers, & diſent que de les ſevrer ſi-tôt, c'eſt les réduire à ne pouvoir rendre ſervice qu'à ſix ou ſept ans, au lieu que laiſſant les poulains plus long-tems ſous leurs meres, ils s'endurciſſent la bouche, & s'accoûtument par conſéquent plûtôt à vivre au ſec, que lors-qu'ils Sont encore trop tendres; ce qui leur arrive quand ils Sont ſevrez de trop bonne-heure, & ſe rendent par ce moyen capables de ſervir des l'âge de trois à quatre ans. Je laiſſe aprés cela à juger lequel des deux expédiens eſt le meilleur.

Il y en a qui ſont d'avis de faire teter les Poulains jusqu'à-ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'eſt un abus, perdant pendant ce tems-là le fruit que peuvent apporter les Cavales, & cette maniere d'agir rendant les Poulains extrêmément lâches & peſans.

De la maniere de gouverner les Poulains aprés qu'ils ſont ſevrez.

Les Poulains étant mis hors de deſſous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui ſera toûjours tenüe nette, & où la mangeoire & le ratelier ſeront bas; la litiere ne leur manquera pas, & à la différence des chevaux, c'eſt qu'ils ne ſeront point attachez, & qu'on les touchera le moins qu'on pourra, crainte de les bleſſer.

Le bon foin ne leur manquera pas, ny le ſon; ce qui les excitera à boire, & leur ſera par conſéquent avoir du boyau; & l'avoine leur ſera donnée auſſi à leur ordinaire.

ABUS.

On peut dire que tous ceux qui diſent qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles, s'abuſent lourdement; & que ſi ces poulains tombent dans ces inconvéniens en en mangeant, ce n'eſt pas par cet aliment que ce malheur leur arrive; mais c'eſt à cauſe de la trop grande dureté de l'avoine, que ces poulains veulent concaſſer, & qui ne le pouvant faire ſans quelque effort, ils s'étendent tellement les fibres qui correſpondent des dents aux yeux, que venant à ſe rompre, il ne ſe peut que la vûë n'en ſoit endommagée. Car pour prouver que ce que je dis eſt vray, qu'on faſſe moudre groſſiérement de l'avoine, & qu'on en donne aux poulains, on verra s'ils ne ſe maintiendront pas ainſi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis icy paroîtra preſque extraordinaire à des gens ſemblables en ſentiment à de certaines perſonnes que j'ay connuës, qui ayant des poulains ſevrez, ſe contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture ſuffiſoit pour les avoir beaux & de bon ſervice dans la ſuite du tems: que ceux qui ſont de ce ſentiment ſe trompent encore fortement aujourd'huy; puis-qu'une fâcheuſe expérience leur fait voir, ſans qu'ils veüillent connoître leur défaut, que jamais ces poulains ne ſont ſi robuſtes au travail, ny de ſi bon ſervice, que ceux à qui on donne du grain.

Il eſt vray que lors-que les poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & que cela leur fait de la peine à manger l'avoine; mais ce n'eſt pas là une raiſon qu'il faille alléguer pour les en priver; on n'a comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure accoûtumée: de-plus, ce ſoin ne peut durer que jusqu'à-ce que leur bouche ſoit endurcie, ce qui n'eſt tout plus qu'un ſoin de quatre mois, qu'on les aura petit à petit-à-petit accoûtumé à manger l'avoine entiere,

Que ceux qui jusques-icy ſont tombez dans ces défauts, s'en corrigent comme d'une

Digitized by Google

d'une choſe tout-à-fait contraire à la bonté des poulains.

Ouy, la pâture leur eſt bonne pendant tout l'Eté, mais il ne faut point oublier de leur donner dn grain; l'Hyver venu il les faut tenir chaudement dans l'écurie, & obſerver ce que j'en ay dit cy-deſſus.

Voila ce que j'avois à dire touchant le haras des chevaux propres au harnois, & ſi néceſſaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le ſervice, lors-qu'ils ſont dans un âge convenable au travail, ceux qui s'en voudront ſervir obſerveront ce que j'en vas dire.

De la maniere d'élever les Poulains pour le harnois.

Je ne repéteray point icy ce que j'ay déja dit touchant la maniere de les nourrir, page 120. Je parleray ſeulement de ce qu'on doit obſerver lors-qu'on commence à les vouloir faire travailler.

C'eſt ne ſe point payer de raiſon, que de vouloir demander d'un jeune Poulain, ce qu'on trouve dans un cheval accoûtumé au travail; le prémier a droit naturellement de vous refuſer ce qu'il ne ſçait que vous luy demandez, au lieu que le ſecond vous l'accorde, parce qu'il entend ce que vous luy voulez dire.

Quelques-uns, auſſi peu raiſonnables que les Poulains qu'ils conduiſent, uſent d'une extrême rudeſſe pour s'en faire obéir; mais d'autres plus aviſez leur enſeignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils faſſent, & c'eſt toûjours de cette douce maniere qu'il faut ſe ſervir pour dreſſer des Poulains.

La prémiére fois que vous les mettez au harnois, tenez-les en bride, crainte que voulant s'échaper ils ne prennent quelque effort à vouloir entraîner un fardeau qu'on leur donnéra peſant, dans l'appréhenſion qu'étant trop leger ils ne l'emportent avec trop de précipitation; trois ou quatre fois attelez ainſi, commenceront de les ralentir.

Aprés cela on leur fait entreprendre une petite voiture, d'une petite diſtance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride; aujourd'huy les domptant un peu, demain davantage, & ſucceſſivement les traiter ainſi, jus qu'à-ce qu'on voye qu'ils y ſoient entierement accoûtumez.

Un bon Valet charretier, & qui aura beaucoup d'adreſſe, ne ſe fera qu'un jeu de dreſſer des Poulains, ſoit à la charrette, ſoit à la charrüe, en leur apprenant ce que c'eſt que le *guia* & le *hurau*.

Lors-qu'il leur aura fait ſentir pluſieurs fois ſon foüet, il les en intimidera plus dans la ſuite par le bruit, que par les coups, & prendra garde de ne les jamais ſurcharger, ny de ne les point trop pouſſer au travail.

Je l'ay déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les Poulains, qu'on ne s'aviſe jamais de les vouloir trop pouſſer dans le commencement, cela les abat tout d'un coup; au lieu que leur laiſſant prendre haleine, ils ne ſe rebutent point, & achévent réguliérement l'ouvrage qu'on leur fait faire; c'eſt-à-dire un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne ſont point, ce me ſemble, icy hors de propos, & quiconque ne les ſuivra pas, pour vouloir trop s'arrêter à ſon caprice, peut compter qu'il ne fera jamais choſe qui vaille d'un Poulain.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XV.

Du Mulet.

COmme en beaucoup d'endroits on ſe ſert de Mulets au lieu de Chevaux, je n'ay pas crû les devoir paſſer ſous ſilence ; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choſes néceſſaires à la commodité de la maiſon:

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des Chevaux ; leurs maladies ſont ſemblables, & par conſéquent il y faut apporter les mêmes remédes.

Les Mulets ſont extrêmément forts, & ſujets à être lunatiques ; & lors-que cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les Chevaux. Voyez Lunatique.

Voicy néanmoins quelques maladies qui ſe traitent différemment de celles des Chevaux ; telle eſt la maigreur, dont on guérit un Mulet en luy faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie-once de ſoulfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de Myrrhe ; ce breuvage réïteré à diverſes fois luy redonne de l'embonpoint.

Ce même reméde luy fait paſſer les douleurs de ventre, & la toux, lors-qu'il en eſt atteint.

Pour le haras établi pour avoir des Mulets, il n'eſt différent de celuy des Chevaux, que par rapport à l'eſpéce de l'Etalon ; Car pour faire produire de beaux Mulets, il faut toûjours que ce ſoit une Jument qui les engendre avec un Aſne, qu'on choiſira âgé de trois ans, grand de corps, le col gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de ſouris, & qui ait les yeux & les oreilles fort alertes.

A l'égard de la Jument, elle ſera au-deſſous de dix ans ; elle porte ſon petit douze mois : ainſi le tems de la faire couvrir eſt le mois d'Avril, afin que l'année ſuivante le petit Mulet vienne au monde environ le mois de May, où les pâturages ſont abondans.

Les petits Mulets dans leur jeuneſſe ſeront traitez comme les Poulains. Voyez le chapitre du Haras.

CHAPITRE XVI.

De l'Aſne.

S'Il étoit néceſſaire de faire icy la loüange de l'Aſne, que ce ſujet convint à mon Oeconomie, j'aurois aſſez dequoy m'employer là-deſſus ; mais n'étant icy d'aucune utilité, on veut bien que je n'en diſe ſimplement que ce qui en eſt.

L'Aſne comme néceſſaire dans une maiſon de Campagne, y aura ſa demeure ; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail : c'eſt luy dont on ſe ſert pour porter au Marché toutes les Marchandiſes qu'on tire de la baſſe-cour, pour les y aller vendre, & pour en rapporter d'autres proviſions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre ? mais à la vérité il faut que ces terres ſoient fort légeres, autrement les Aſnes demeureroient en chemin.

Et combien y auroit-il de belles, qui ſeroient extrémément fâchées qu'il n'y eut point d'Aſneſſes, étant privées d'un ſecours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur

Digitized by Google

leur rafraîchir le teint? & combien de gouteux, & autres infirmes languiroient-ils plus qu'ils ne font, ſans les vertus de cette liqueur?

L'Aſne fait bonne chere quand on le veut, & s'en paſſe facilement, ſans que cela l'oblige de diminuer en aucune façon.

Il ſouffre facilement les coups de bâton, & la faim luy eſt un mal indifférent, trouvant bien-tôt dequoy l'appaiſer, ne fuſſent que des chardons; & ce qui eſt de particulier en cet animal, c'eſt que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet animal n'eſt pas beaucoup recommandable en ſoy, on a cela de bon avec luy qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ny qu'on ſe donne beaucoup de ſoins à le panſer, car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre qu'aucun inconvénient luy en arrive.

L'Aſne n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans jusqu'à dix; aprés cela on ne peut plus ſe ſervir de ſa peau que pour faire des tambours, & des cribles.

Cependant ſi le pere de famille a quelque pitié de ſon Aſne, au cas qu'il luy ſurvienne quelque maladie, il aura recours à celles des Chevaux, pour y appliquer les remédes qui luy ſeront néceſſaires.

Il me ſemble que voila aſſez diſcourir ſur un ſi beau ſujet; paſſons à un autre qui le mérite du moins autant.

CHAPITRE XVII.

Du Bétail à corne.

ON peut dire que le Bétail à corne fait la richeſſe de la Campagne, & que c'eſt de luy que nous vient cette abondance de toutes choſes que nous y voyons regner; les ſoins qu'on y apporte, quelques grands & quelques fréquens qu'ils puiſſent être, ne ſont jamais des ſoins perdus: car le profit & les douceurs qu'on en retire, ne ſçavent que trop nous en dédommager. C'eſt ce qui fait que je traiteray la matiere de ce chapitre icy dans toute ſon étenduë, afin qu'on n'ignore rien de ce qui peut contribuer à la generation, à l'accroiſſement, & à la nourriture de ces ſortes d'animaux, & au profit qu'on en peut tirer.

Du Bœuf.

Je commenceray par le Bœuf, comme celuy d'entr'eux qui eſt le plus eſtimé; & je vais enſeigner la maniere de l'élever, le nourrir, & l'entretenir, & les moyens de le guerir quand il eſt malade, & pour y réüſſir avec methode, je feray d'abord connoître toutes les parties dont il eſt compoſé, afin que dans la connoiſſance qu'on doit avoir d'un bon Bœuf, & qu'on ne peut diſcerner que par ſes parties, on ne s'y trompe pas; ou que venant à tomber dans quelques incommoditez, on ſçache auſſi-tôt quel eſt l'endroit où cet accident ſe ſera jetté.

Noms des parties qui compoſent un Bœuf, & de la nature qu'elles doivent être, pour le rendre propre au labourage

LA TESTE, comme le ſiége de la faculté animale, tiendra icy le prémier rang, & doit être courte & ramaſſée.

LES OREILLES, pour marquer un bon Bœuf, doivent être grandes, bien-velües, & bien unies.

LES CORNES ſeront fortes, vives, & de moyenne grandeur.

LE FRONT large.

Digitized by Google

LES YEUX gros, noirs & luisans, afin qu'on puisse à travers, comme dans un miroir, connoître son ardeur, son courage, sa santé, & la maladie dont il sera attaqué.

LE MUFFLE paroîtra gros & camus.

LES NAZEAUX ne seront point étroits, mais toûjours bien ouverts, afin que le Bœuf ait une grande facilité à respirer lors-qu'il travaille.

LA BOUCHE, telle qu'il a plû à la nature de luy avoir donnée; cette partie n'étant d'aucune conséquence.

LA LANGUE tout de même.

LES DENTS, pour dénoter un Bœuf qui ne soit point trop vieux, seront blanches, longues, & d'une même égalité; car lors-qu'elles sont noires, usées & inégales, c'est marque qu'il est vieux, & que par conséquent il faut s'en défaire.

De l'âge des Bœufs.

Les dents donnent aussi à connoîtrre l'âge des Bœufs. Ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en poussent d'autres qu'on distingue aisément de celles-là par leur figure, & par leur couleur, n'étant pas si blanches, & étant plus larges qu'elles: six mois aprés une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place desquelles la nature en substitüe d'autres, qu'on peut encore facilement discerner des prémieres dents qui leur restent: & lors-que les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en est fait, toutes leurs dents sont égales. Voilà par où l'on connoîtra l'âge & des Bœufs & des Vaches.

Il y en a qui s'y connoissent encore aux cornes, & qui disent qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leurs extremitez, autant les Bœufs ont d'années; l'expérience jusques-icy a confirmé bien des gens dans cette connoissance.

LES LEVRES doivent être noires.

LE COL gros, & charnu.

LES EPAULES larges, grosses, & chargées de chair, & peu mouvantes.

LA POITRINE de même.

LES PANNETIERES pendantes jusques sur les genoux.

LES REINS forts & vastes.

LES COSTEZ seront étendus, & non serrez, à cause du libre passage que la respiration trouve dans ceux-là; au-lieu que dans ceux-cy les parties sont trop comprimées, ce qui empêche le Bœuf de travailler long-tems.

LE VENTRE spacieux, & tombant en bas.

LES FLANCS suffisamment grands pour contenir le veutre, & prendre garde qu'ils ne soient point alterez.

LES HANCHES les plus estimées à l'égard du Bétail à corne, sont celles qui sont longues.

LA CROUPE doit être large, fort épaisse, & bien ronde.

LES JAMBES grosses, nerveuses & charnües.

LES CUISSES de même.

LE DOS droit, & plein.

LA QUEUE sera ferme lors-qu'on veut acheter un Bœuf pour mettre à la charrüe, pour lequel seul ces marques sont faites; car si c'est pour tuer, il suffit qu'il soit gras, ou bien qu'il ne soit pas trop vieux, ny atteint de quelque maladie lors-qu'on l'achete pour l'engraisser.

Enfin, il aura le CORPS bien membru, fort large & ramassé.

LES PIEDS fermes, & il sera bien campé dessus.

L'ONGLE court & large.

AU-

Digitized by Google

AUTRES OBSERVATIONS.

Outre ce que je viens de faire obſerver cy-deſſus, on ſçaura encore qu'un Bœuf deſtiné au labourage, ne doit être ny trop gras, ny trop maigre, & que celuy qui mange lentement, fournit mieux ſa carriere à toute ſorte de travail, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéïſſant à la voix, ſans qu'il ſoit beſoin de luy appliquer ſouvent l'aiguillon, & promt lors-que celuy qui le conduit eſt obligé d'en venir à ce point.

Des Poils.

Avant que parler de la couleur des Poils, j'avertis qu'il faut qu'ils ſoient luiſans, car c'eſt la véritable marque d'un bon tempérament; au lieu qu'un Poil ſombre & mal-uni, n'eſt qu'un indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon préjugé; car un Bœuf qui a le poil rare eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade.

Lors-qu'au manîment on ſent ce poil fort doux, on ne peut qu'eſperer quelque choſe de bon d'un Bœuf, qui montre par là que ſes parties interieures ſont fort ſaines.

A l'égard de la couleur, voicy toutes celles avec leſquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde: ſçavoir le poil noir, le rouge, le bay, le moucheté, le blanc, le gris, & le brun; & de tous ceux-là diſons quels ſont les meilleurs.

Du Poil noir.

Un Bœuf ſous Poil noir eſt toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de la mélancolie qui le domine entierement.

Poil rouge.

Si on fait cas d'un Bœuf ſous poil rouge pour être attelé à la charrüe ou à la charrette, ce n'eſt pas ſans raiſon; car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne ſçauroit trouver jamais aſſez dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſa nature. C'eſt pourquoy je conſeille lors-qu'on en voudra acheter pour labourer, de les choiſir de ce poil autant qu'on pourra: ce n'eſt pas qu'ils en valuſſent beaucoup moins quand ils auroient quelques extrémitez blanches.

Poil bay.

Je ne rebuterois point encore un Bœuf qui ſeroit ſous ce poil; il eſt vray qu'il n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté.

Le poil moucheté, eſt celuy que nous appelons pommelé dans les chevaux: Les Bœufs ſous ce poil ne valent pas les précédents, à cauſe qu'ils ſont d'un temperament plus pituiteux, & plus flegmatique, & par conſéquent plus mous, & toûjours plus pareſſeux; & s'ils ont ce défaut pour la charrüe, on peut dire auſſi que pour engraiſſer ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préferablement à tous autres, ſe chargeant de chair, & devenant plutôt gras.

Digitized by Google

Poil blanc,

Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraiſſer, à-quoy il eſt encore meilleur que le moucheté, qui avec le flegme dont il eſt rempli, a de la bile qui le réveille plus que celuy-cy, qui n'eſt gouverné que par ce flegme qui n'a rien que de peſant.

Poil gris.

Je n'eſtimerois encore guéres un Bœuf ſous ce poil, ſoit pour la charrüe, ſoit pour engraiſſer, étant dominé par deux temperamens; ſçavoir la pituite, & la mélancholie, qui ne peuvent luy produire rien d'avantageux.

Poil brun.

Pour ce Poil, il ne ſera pas tout-à-fait rejetté; les Bœufs qui en ſont marquez travaillent à la verité, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre ſervice.

Lors-qu'on aura obſervé tout ce que je viens de dire en achetant des Bœufs pour le harnois, on ſera encore averti qu'ils ne peuvent pas rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & que paſſé dix ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vit juſqu'à quatorze ans, mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs deſtinez au labourage.

Si l'on achete des Bœufs qui ſoient accoûtumez à la charrüe, on s'épargnera la peine de les y réduire; mais s'ils ſont encore jeunes, & qu'ils n'ayent point encore porté le joug, on uſera des moyens que voicy pour les y dreſſer.

D'abord, pour les ramener de leur naturel farouche à la docilité qu'on recherche en eux, on employe la douceur, on les flatte, on les careſſe; on leur lie ſimplement les cornes aujourd'huy, demain on leur impoſe ſeulement le joug, une autrefois on y joint la charrüe, & on les accouple avec un Bœuf tout dreſſé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter ils ne puſſent ſuivre l'impétuoſité de leur fureur, & ſe trouvaſſent arrêtez par ce compagnon qui les tiendroit en bride.

Qu'on ſe donne de garde de leur être ſéveres dans ces commencemens; car croyant les réduire par ces moyens, on s'y trouveroit trompé: la douceur eſt toûjours la plus ſûre voye dont on puiſſe ſe ſervir, pour rendre dociles les naturels les plus farouches: le jeune Bœuf s'accoûtumera avec les autres, pour-peu qu'on veüille avoir de patience; ce n'eſt pas qu'il ne luy faille apprendre ce que c'eſt que de ſentir l'aiguillon, mais il faut que ce ſoit à-propos, & non pas par caprice.

Oüy, il n'y a point de meilleur expédient pour réduire les jeunes Bœufs, que de les accoupler avec d'autres, qui ſoient faits de longue-main à labourer la terre; car à peine ces nouveaux apprentifs auront-ils ſouffert avec patience qu'on les ait mis ſous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adreſſe de celüy qui les conduit, leur enſeïgneront tout ce qu'il faudra qu'ils faſſent.

Parmy toutes les peines qu'on prend de dreſſer les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les rende ſouples à nous.

Digitized by Google

à nous vouloir accorder tout ce que nous leur demanderons; autrement, quelque contrainte rigoureuſe qu'on voulût leur impoſer, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Lors-qu'on accouple les Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils ſont d'égales forces, & de même taille; car ſans cette exacte obſervation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis-que le plus foible ſe ſoulage, & ne fait pas ſon devoir.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf eſt difficile à retenir, qu'il eſt impétueux, promt à donner du pied, ou ſujet à heurter de ſes cornes: ces vices ſont dangereux; & pour l'obliger de s'en défaire, attachez-le bien ferme dans ſon étable, & l'y laiſſez jeûner pendant quelque tems, & vous verrez qu'il s'adoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons ſervices à la charrüe, ou bien au harnois, on aura ſoin de le ménager dans les commencemens, & de ne luy donner du travail qu'à proportion de ſes forces.

AVERTISSEMENS.

On viendra ſans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, ſi l'on obſerve tout ce que je viens de dire cy-deſſus; c'eſt un peu de peine, il eſt vray, mais quiconque ne la veut pas prendre ne doit point ſonger d'avoir des jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que je dis icy des Bœufs, doit auſſi s'entendre des Vaches qu'on veut accoûtumer à la charrüe; car il n'y a de force que du plus au moins: pour le reſte c'eſt la même nature qu'on a à gouverner, la même taille, & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

J'avoüe qu'achetant des Bœufs tout dreſſez, on ſe garentit de tous ces ſoins; mais en voicy d'autres auſſi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelque accoûtumez qu'ils ſoient à la charrüe, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine; l'un ſera rétif, l'autre prendra peur de trés-peu de choſe, ſera furieux, ou ſera ſujet de ſe coucher en labourant la terre.

Des moyens de les guérir de ces défauts.

Il n'eſt gueres de défauts qu'on ne ſçache corriger avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veüille appliquer ſes ſoins.

Du Bœuf rétif.

Ainſi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui ſoit rétif, j'ay vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en batre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Du Bœuf peureux.

Un Bœuf ou une Vache prennent quelquefois peur de fort peu de choſe; & ce défaut ne ſurvient bien ſouvent qu'à ceux qui ſont d'un naturel trop bilieux: c'eſt ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au-dedans, met leurs eſprits dans un tel déréglement, que tout ce qui leur frape les ſens, ſemble ne les fraper que pour leur faire peur: & afin de remédier à ce défaut, je ne ſçay point d'autres moyens, que d'avoir ſouvent l'œil ſur eux, afin de les retenir lors-que cette maladie les prend, & dont ils gueriſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'eſprits que leur cauſe le temperament bilieux dont ils ſont dominez.

Digitized by Google

Du Bœuf furieux.

On ſçaura que la furie d'un Bœuf, bien ſouvent ne luy vient que du trop de repos qu'il prend, ſur-tout, lors-qu'il eſt bilieux, ou bien quand il eſt trop gras: c'eſt pourquoy ſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce défaut dans un Bœuf, il faut le prendre & luy lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne luy donner que fort peu à manger; ſa furie ſe paſſera ainſi avant qu'il ſoit huit jours.

Ou bien prenez un grand joug, & l'attelez a une charrette bien chargée au milieu de deux autres Bœufs, qui ſoient un peu lents; appliquez luy l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous luy aurez donné, le rendront docile, & abatront ſa furie.

Du Bœuf ſujet à ſe coucher en travaillant.

Ce défaut eſt quaſi ordinaire aux Bœufs ſous poil moucheté, ou à ceux qui ſont ſous poil blanc, à cauſe de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de ſe coucher ainſi lors-qu'ils ſont à la charrüe; & l'on ne ſçauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant les eſprits par la pointe de l'aiguillon.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent.

Sçavoir faire choix d'un Bœuf deſtiné au travail, & ſçavoir le corriger de ſes défauts, c'eſt à la vérité quelque choſe; & ſi ce n'eſt rien, lors-qu'on ignore la maniere de le nourrir. Un Bœuf a beau avoir de bonnes qualitez, il ne les donne jamais à connoître s'il n'eſt nourri comme il faut, j'entens dans les ſaiſons qu'il eſt obligé de travailler; car en Hyver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin luy ſuffiſent: mais quand il a le joug ſur la tête dés le matin, on doit luy donner à manger de bon foin; ſon repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'atteler il faut luy donner un picotin de ſon lec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin en Eté, on nourrit les Bœufs d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des feüilles d'Ormes qu'ils mangent avec grand appetit; mais cette ſorte de nourriture ne les ſoûtient pas ſi bien que le foin, à cauſe que ce vert détrempant les humeurs, amoindrit trop en eux la chaleur naturelle.

Du tems de mener les Bœufs à la charrüe.

En Eté, c'eſt-à-dire depuis le mois de May jusqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux-fois par jour à la charrüe; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail dés la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramenera à l'étable pour les faire repaître, & prendre du repos.

D'aucuns, en attendant qu'aprés midy il les faille remettre ſous le joug, les jettent dans de bonnes pâtures jusqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maiſon, pour leur donner, ou du ſon comme j'ay dit, ou de l'avoine; aprés quoy on les harnache pour retourner à la charrüe jusqu'à ſept heures du ſoir.

Heureux ſont ceux qui ſont dans un païs où les pâturages ſont abondans, & dans leſquels ils puiſſent les faire conduire ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits: c'eſt un épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela eſt obligé d'avoir pendant toute l'année grande proviſion de foin.

Des

Digitized by Google

Des soins que doit avoir celuy qui conduit les Bœufs.

Celuy qui conduira les Bœufs à la charrûe, s'armera de patience; car avec de tels animaux c'eſt-ce dont il faut d'abord faire proviſion: qu'il ne s'aviſe point de les mener trop rudement, qu'il ſoit ſoigneux de les panſer & de leur donner à manger à leurs heures accoûtumées, qu'il ne les laiſſe point manquer de litiere, qu'il ait ſoin de les abreuver deux fois le jour en Eté, & une fois en Hyver.

Lors-que les Bœufs ſeront de retour ou des champs, ou de la charrûe, que ce valet, pour remédier aux inconvéniens qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil deſſus pour remarquer s'il ne leur eſt rien ſurvenu de fâcheux; & que même il ne dédaigne point de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres qui bien ſouvent s'y attachent, ou bien les épines s'il en apperçoit quelqu'une; ce ſera un moyen pour empécher qu'ils ne boitent pas.

Il eſt bon au retour du travail qu'il les frote avec de bons bouchons de paille; & il eſt tout-à-fait néceſſaire, pour faire en ſorte qu'un valet obſerve tout ce que je viens de dire, qu'un pere de famille y veille tous les jours, comme à une choſe qui luy eſt de trés grande conſéquence.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrüe.

La pluſpart des préceptes que je viens de donner, ne ſont que pour les Bœufs ou de charrûe, ou de harnois; ceux qui ne ſont rien ne demandent pas qu'on ſe donne tant de ſoins aprés eux: il ſuffit en toute ſaiſon de les envoyer aux champs avec les Vaches, & de leur donner en Hyver réglément du fourrage; à moins qu'on ne veûille bien-tôt les engraiſſer; ce qu'on fera de la maniere que je l'enſeigneray.

Des Maladies des Bœufs.

Le Bœuf eſt un animal qui n'eſt pas moins ſujet à être malade que les autres; ſon ſang ſe putréfie, & ſes parties ne s'alterent pas moins que celles d'un autre animal ſujet à corruption.

Je traiteray icy des maladies dont il faut abſolument le guérir pour éviter de le perdre entierement; telles ſont celles qui luy ſont naturelles, & celles qui luy ſurviennent par accident.

Du Dégoût.

On connoît d'abord qu'un Bœuf eſt malade, lors-qu'il eſt dégoûté; & pour être certain ſi ce n'eſt qu'un Dégoût qui le tient, on prend du ſel avec du fort vinaigre dans lequel on met ou des porreaux, des ciboules, ou du ſellery, qu'on luy entonne dans la bouche, en luy levant le muſle en haut, crainte qu'il ne laiſſe tomber de cette ſalade en la broyant ſous ſes dents: s'il n'eſt dégoûté, on ne luy aura pas, ſoir & matin pendant deux jours, donné de ce remède, qu'il recouvrera inceſſamment l'appetit; mais ſi ce Dégoût eſt cauſé par une autre maladie, il faudra pour-lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remédier dés ſon commencement.

De la Langueur.

Il ſe peut quelquefois que le dégoût du Bœuf, ne provienne que d'une langueur qui luy eſt cauſée ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop expoſé aux injures de l'air: ſi c'eſt en Eté, & qu'on juge, par conſéquent, que ce puiſſe être la trop

trop grande chaleur qui ſoit la cauſe de ſon mal, aprés le remêde cy-deſſus donné comme j'ay dit, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on luy donnera à boire à midy, & le ſoir autant; pour ſa nourriture on luy donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage; on continuera ce ſoin jusqu'à-ce qu'on voye qu'il mange bien, aprés quoy on le traitera comme les autres.

Si c'eſt en Hyver apparemment que cette Langueur luy viendra ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été rafroidy par les pluyes de cette ſaiſon. Pour-lors, aprés luy avoir fait prendre le vinaigre dont j'ay parlé, au lieu de ſon humecté, on luy en donnera de tout ſec, avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin, dont on ne le laiſſera point manquer jour & nuit.

Du mal de Cœur.

Les Bœufs ont mal au Cœur, & ils le donnent à connoître par un batement de flancs qui leur eſt fréquent, accompagné de tems-en-tems de nauſées qui leur font pancher la tête, & qui leur rendent les yeux tout triſtes: gros comme deux féves de bon Orvietan mis dans une chopine de vin rouge, leur eſt un ſouverain remêde pour cette maladie: aprés ce remêde avalé, on leur frote le muſle avec de l'ail; deux heures aprés ce remêde, on leur fait une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, ſellery, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre, & du ſel; & ce mal ſe guerit ainſi.

De la colique.

Lors-qu'on entend un Bœuf qui ſe plaint, & qu'on voit qu'il allonge le col, qu'il étend la cuiſſe, qu'il ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & enfin qu'il ſuë; on peut juger par ces ſymptomes, que c'eſt la Colique qui le tourmente: elle luy vient de laſſitude, & ce mal luy arrive plûtôt au Printems qu'en une autre ſaiſon, à cauſe que pour-lors il abonde le plus en ſang: cette maladie eſt violente, & le Bœuf qui en eſt attaqué court grand riſque de ſa vie, s'il n'eſt ſecouru.

Il faut donc, d'abord qu'on s'en apperçoit, luy fendre la queüe à l'extrémité pour la luy faire ſaigner, & luy couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond luy froter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par la tranſpiration des pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi, ſe liquéfie pour ſortir avec plus de facilité par les endroits qu'on a inciſez.

Cela fait, on le promene une bonne demie-heure, puis on le raméne à l'étable, où l'on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour ſa nourriture, on luy donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midy; & pour le faire boire, on luy fait tiédir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remédes n'apportent point de ſoulagement au Bœuf, on luy fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une Baſſinoire pleine de feu, ou d'une Poëſle bien chaude pour luy échauffer le ventre.

De l'Enflure.

Cette Baſſinoire & cette Poëſle ſont encore néceſſaires pour le Bœuf qui eſt enflé; & cette maladie, ſans doute, le feroit crever ſi l'on n'y mettoit ordre: un inſecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce déſordre

Digitized by Google

dre; & pour y remédier, on prend une corne percée qu'on luy met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le proméne jusqu'à-ce qu'il rende des vents.

Ou bien je luy ay vû donner un lavement d'une décoction de mauves, de pariétaires, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoûtoit du son, & de l'huile de noix, & guerit ainsi de son enflure.

De l'Avant-cœur.

Prenez de la racine d'ellebore, gros comme une aiguille, percez le poitrail du Bœuf avec une alêne, & y mettez cette racine: vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'est pas bien difficile à connoître; la tristesse que le Bœuf fait paroître pour-lors, & la tête toûjours panchée, sont des indices assez grands de ce mal; on luy voit aussi une bouche pleine de salive, le dos extrémement roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que trés-peu: c'est pourquoy lorsqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup sûr luy appliquer le reméde cy-dessus.

Et comme ce mal est une tumeur pleine d'une humeur maligne que cette ellebore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne se communique au cœur, luy faire avaler un demy-septier de gros vin, dans lequel on aura dissoût à froid, gros comme deux féves d'orviétan; aprés cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point négligé de remédier à cette maladie dans son commencement.

Du Flux de ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en est atteint, sur-tout lorsqu'il rend du sang: & le moyen le plus aisé pour le guerir de cette maladie, est de le laisser trois ou quatre jours sans luy donner à manger que des pepins de raisins, trempez dans du gros vin, & un peu d'avoine; pour boisson pendant ce tems, on luy fera boüillir des grates-culs ou des pelures de coins dans une pinte d'eau, qu'on luy fera avaler une fois par-jour seulement.

De la Pareſſe de ventre.

Pour la paresse de ventre, qui est le contraire de la maladie cy-dessus, on prend une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre, & cela suffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui piſſe le ſang.

Du moment qu'on s'apperçoit que le Bœuf pisse le sang, il le faut priver absolument de boire, hormis un breuvage dont voicy la composition.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, six œufs frais, & une pleine main de suye de four, le tout batu ensemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur, pour la luy appaiser on lüy lie les oreilles, qu'on luy bat avec une petite baguette, jusqu'à-ce qu'elles deviennent toutes rouges; & pour-lors on s'apperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il sort du sang qui est presque vert: cela fait, on luy met du sel dans la bouche, puis on le proméne.

Digitized by Google

Cette maladie vient au Bœuf pour être trop échauffé, ou pour avoir été mor-fondu, ou bien pour s'être repu d'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Des Barbillons

Les Barbillons ne sont autre chose qu'une croissance de chair qui vient sous la la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'est-pourquoy lors-qu'on s'en apperçoit, il faut les luy couper avec des ciseaux, & laver la playe avec du vinaigre & du sel, ou avec de la salive seulement.

De la Fièvre.

Il arrive quelque-fois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'est tellement échauffé le sang qu'il en devient tout corrompu; ce qui cause un si grand désordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute pesante, & les yeux enflez: & l'ardeur que luy cause par-tout un tel déréglement d'humeurs est si extraordinaire, que pour peu qu'on luy manie le cuir, on s'en apperçoit aisément.

C'est par ces signes que le Bœuf donne à connoître cette maladie, qu'il est difficile de guerir à moins qu'on aille d'abord à sa cause prémiere qui est le sang; c'est ce qui fait qu'on commence à le saigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille; & pour temperer ce grand feu qui le devore, on ne luy donne pour nourriture que des alimens rafraîchissans, comme de l'herbe fraîchement cueillie, lors-que cette incommodité luy survient en Eté, parmy laquelle on mêle des laitües ou des chicons: & si c'est en Hyver, on le nourrit de foin humecté, & de son moüillé, deux fois par jour; pour l'eau qu'on luy fait boire, elle est claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, si l'on veut y mêler deux poignées de farine de seigle, elle n'en est que plus salutaire.

Lavement.

Aprés tout ces remédes, si ce mal s'opiniâtre à ne pas vouloir guerir, il faudra faire une décoction de mauves, de chicorées sauvages, de laitües & de bettes, dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir avec du son, le tout passé par un linge, qu'on donne au Bœuf en lavement, aprés y avoir ajoûté deux bonnes cueillerées de miel, & autant d'huile de noix.

De la Toux.

La Toux simple, à la vérité, n'est pas une grande incommodité d'elle-même, & néanmoins elle ne laisse pas que de fatiguer beaucoup un Bœuf qui est obligé de travailler: c'est pourquoy lors-qu'on l'entend tousser, il faut luy faire une décoction d'hyssope pour luy donner à boire, & luy faire prendre en reméde des porreaux pilez avec du froment.

De l'Enflure du col.

Il survient quelquefois une Enflure au col des Bœufs, ou par contusion, ou par un abcés qui s'y est formé; si c'est par contusion, on y appliquera un cataplasme fait de miel, de sain-doux & de son, le tout boüilli dans du vin blanc, & on luy laissera pendant trois ou quatre jours.

Si c'est par un abcés, ce qu'on connoîtra lors-que le prémier reméde n'aura pas operé; il faudra prendre de l'onguent Althea, de l'huile de laurier, & du beure frais, deux onces de châcun, & le tout batu à froid, dont on froteta le col du Bœuf

Digitized by Google

Bœuf qu'on tiendra enveloppé de linge; cette onction par sa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en-dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciseau, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire.

Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser, en y mettant de la racine d'ortie; & continuer jusqu'à-ce que l'abcés soit déchargé entierement de ses humeurs putrides.

De la Maigreur.

Le Bœuf est quelquefois si maigre, que la peau luy tient aux os; cette infirmité le feroit sans doute tomber dans une langueur extrême, si l'on n'y remédioit promtement. Le prémier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlez ensemble, & de le froter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frote une pêle rouge, pour mieux aider au remède à pénétrer à travers les pores, & à détacher la chair des côtes.

Secondement, comme cette maigreur n'est causée que par un tempérament échauffé, qu'il est absolument nécessaire de temperer si l'on veut que cette chair ne se réjoigne point aux côtes, on luy donnera un lavement d'une décoction de bettes, chicorée sauvage, & autres herbes rafraîchissantes, dans laquelle on mettra du son, le tout boüilli ensemble, & devenu tiéde, y ajoûtant deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Aprés ce lavement, sa nourriture sera le matin du foin humecté, deux heures aprés un picotin de son moüillé, à midy de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire; depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraîche si c'est en Eté, ou si c'est en Hyver toûjours du foin comme je viens de dire, & le soir encore un picotin de son moüillé; trois jours se passeront de la sorte, ensuite dequoy on commencera à luy donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toûjours moüillé, & continuer à le traiter ainsi jusqu'à-ce qu'on s'apperçoive qu'il se rétablisse; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant, & doux au maniement.

De l'Enflure des pieds.

Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur-tout lors-quelles sont affligées, il seroit dangereux qu'une enflure au pied d'un Bœuf n'en attirât une trop grande abondance, si par le repos & les remédes on ne détournoit ce desordre: c'est peu de chose, il est vray, qu'une pareille Enflure; mais néanmoins capable de bien causer du mal si l'on n'y remédioit, en y appliquant des feüilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées d'un linge; & ce cataplasme est seul suffisant pour la guérir.

Entorse.

Pour l'Entorse, lors-qu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvénient, il n'y a qu'à prendre du sain, du miel, & du vin blanc, faire boüillir le tout ensemble, & en froter le mal pendant trois jours, trois ou quatre fois par jour, & il guérira.

De l'Encloüeure.

Un Bœuf est sujet à se laisser encloüer, ou bien à amasser des chicots lors-qu'il va paître dans les Bois; il boite si-tôt que cet accident luy est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus chaudement qu'on y peut remédier est toûjours le meilleur: ce qu'on fait en prenant le pied affligé du Bœuf, & en en tirant hors le

Digitized by Google

le cloud, ou le chicot qui l'aura bleſſé; puis on jette ſur la playe de l'huile toute chaude, ſur laquelle on met des étoupes qu'on envelope avec un linge : ce ſoin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, apporte la guériſon à ces ſortes de maux.

De la Retention d'urine.

Pour-peu qu'on obſerve un Bœuf, on s'apperçoit aiſément quand il eſt travaillé d'une retention d'urine, par les fréquentes envies de vouloir uriner, & de n'en pouvoir venir à bout: ce mal eſt douloureux, & oblige le Bœuf de ſe plaindre, ce qu'on entend facilement; c'eſt pourquoy ſi-tôt qu'il eſt atteint de cette maladie, on doit prendre de la pariétaire, & du feneſſon, le tout boüilli enſemble, dont on fait une fomentation avec du beure frais, qu'on applique aux bourſes du Bœuf, & qu'on lie dans un linge dont elles ſont envelopées. Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc dans lequel on a fait boüillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on luy fait avaler pendant trois matinées differentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feüilles de raves le plus ſouvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lors-que ce ſera la ſaiſon, avec un picotin de ſon moüillé à midy, & le ſoir autant. Ces remédes le gueriront, pourvû qu'on luy donne huit jours de repos.

Des Etranguilons.

Les Etranguilons ne ſont autre choſe que des humeurs qui deſcendent d'un cerveau rafroidy, ſous la gorge du Bœuf, & qui forment des glandes dangereuſes, en groſſiſſant, & en dangar d'étouffer cet animal ſi l'on n'y apporte un promt reméde.

Ainſi lors-qu'on remarque un Bœuf atteint de ce mal, on luy ouvre ſoir & matin ces glandes avec une lancette, puis on luy frote tout le deſſous de la gorge avec de l'huile de laurier; & du beurre frais batu enſemble à froid, n'oubliant point de luy tenir chaudement la tête, en la luy couvrant d'une bonne couverture, autrement il en mourroit.

De la Douleur de tête.

Les humeurs qui deſcendent du cerveau, & que le Bœf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, ſont des marques certaines de la Douleur qu'il reſſent dans la tête, & ſur-tout, lors-que cet écoulement eſt ſuivi des ſymptomes que voicy; c'eſt-à-dire lors-qu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint, & qu'on luy voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume: & pour le guerir.

Prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à-froid pendant deux heures dans du vin, & luy ſéringuez dans les nazeaux; ce reméde aidera beaucoup au Bœuf à ſe décharger de ces humeurs: qu'on ſoigne outre cela de ne luy point laiſſer refroidir la tête.

De la Gale.

La principale cauſe de la Galle eſt la corruption d'un ſang trop échauffé, qui ſe jette au dehors, & qui produit ces marques dégoûtantes que nous voyons paroître ſur la peau; il eſt queſtion pour la guerir d'en couper la racine, en ſaignant le Bœuf à la veine du col, puis de luy donner un lavement avec des herbes rafraîchiſſantes.

Enſuite on luy donne pour médecine une chopine de lait de Vache, une once de

Digitized by Google

de tartre, & un carteron de miel, le tout mêlé enſemble, qu'on luy fait avaler.

Pour ſes alimens, ce ſera la pâture en Eté, & en Hyver du foin humecté, & du ſon moüillé, deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frotera d'un onguent dont on fera ainſi la compoſition.

Onguent pour la galle.

Prenez du ſain environ une livre, mêlez y une chopine d'huile d'olive, deux onces de ſoulfre vif, autant de myrrhe, & une demie-once d'alun de plume; broyez-le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & en frotez le corps du Bœuf: ſa galle ſe paſſera.

Du Batement de flanc.

Le Batement de flanc aux Bœufs, marque une grande inflammation dans leurs entrailles: c'eſt un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guerir, on doit agir ainſi que je le vas décrire.

Prémierement, on laiſſera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on luy donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée ſauvage, & bettes, le tout mis & boüilli dans deux pintes de petit lait de Vache, réduit à trois chopines, y ajoûtant quatre onces de miel, & autant d'huile de noix; & l'on fera prendre ce reméde au Bœuf, ſi-tôt qu'on s'appercevra de cette maladie.

En troiſiéme lieu, le lendemain qu'il aura pris ce lavement, on luy fera avaler dés le lendemain un bruvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle ou aura mis du ſuc de porreaux.

Et enfin pour achever de le guerir de ce mal, on luy fera un cataplaſme de trois poignées de graine de choux, avec un quarteron d'amidon, le tout pilé enſemble, & délayé dans de l'eau froide, qu'on luy appliquera ſur les parties affligées.

Pour ſa nourriture, ce ſera de bonnes herbes ſi c'eſt en Eté; & ſi cet accident luy ſurvient en Hyver, on luy donnera des bales de froment mêlées avec du ſon dans un ſçeau d'eau, & on le privera de foin pour un peu de tems, à cauſe que cet aliment eſt contraire aux flancs altérez.

Des Teſticules enflez.

Prenez du ſain-doux & en frotez les Teſticules du Bœuf; il guerira de ce mal, en le laiſſant un peu de tems ſans rien faire.

Des Yeux malades.

Lors-que le Bœuf a les yeux malades, j'entens que cette maladie qui y eſt, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra ſoigner de le rafraîchir, & ôter l'inflammation qui y peut être, en les baſſinant pluſieurs fois par-jour d'eau de plantain.

S'il a les Yeux enflez, on luy appliquera un cataplaſme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & réduite en boüillie.

Des Poux.

Pour détruire cette vermine, on ſe ſert d'un onguent compoſé de ſon urine, de

Digitized by Google

poix-réſine fondüe dans du vin blanc, & de beure ſalé, le tout mêlé enſemble, dont on luy froce tout le corps.

Il me ſemble m'être aſſez étendu ſur l'article des maladies, pour faire en ſorte, en ſuivant ces préceptes, qu'un Bœuf ne periſſe pas faute de remédes: il eſt vray que tous ces differens accidens demandent d'un pere de famille beaucoup de ſoin, & de vigilance; ces animaux ne pouvant nous donner des marques de leurs infirmitez, que par des dehors qui ont du rapport aux douleurs qu'ils en reſſentent.

On ſera averti que je n'ay rien dit juſques-icy des Bœufs, qui ne puiſſe convenir aux Vaches deſtinées à la charrüe; ſoit à l'égard des poils, des défauts, de l'âge, & des maladies: ainſi ſans qu'on s'attende à aucune redite, on aura ſoin d'y avoir recours; & ſi l'on obſerve de point-en-point tout ce que j'y ay marqué, on ſera ſûr d'avoir des Bœufs & des Vaches trés-propres à la charrüe, de fort bon ſervice, & fort bien nourris & entretenus.

Méthode pour engraiſſer les Bœufs & les Vaches.

Les Bœufs & les Vaches ont cela de particulier, qu'aprés avoir bien rendu du ſervice au labourage, on les vend encore aprés qu'on les a engraiſſez, pour ſervir d'alimens aux hommes: jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'eſt perdüe; & n'eſt point bon ménager dans une maiſon de Campagne, qui n'a tous les mois des bêtes graſſes à vendre. Il ne reſte plus que la maniere de les ſçavoir engraiſſer; la voicy, & l'on n'a qu'à la lire pour s'y rendre expert.

Tout Bœuf ou Vache qu'on voudra engraiſſer, ne ſeront point trop vieux, autrement ils prennent graiſſe avec bien de la peine; & lors-que c'eſt depuis le mois de May juſqs'à la Saint Martin, on ſçaura qu'il les faut toûjours laiſſer de repos, & leur faire quitter abſolument la charrüe.

Si-tôt que le jour paroîtra, on les menera paître l'herbe avant que la roſée ſoit tombée de deſſus, car c'eſt ce qui contribüe beaucoup à leur embonpoint; & on les laiſſera dans ces pâturages juſqu'à-ce que le trop grand chaud les incommode: ce tems arrivé on les conduit dans leur étable, pour leur y faire prendre du repos; & lors-que la chaleur eſt paſſée, juſqu'à la nuit, on les raméne au pâturage, pour les renfermer aprés dans leur gîte, afin d'y paſſer la nuit.

Il faut obſerver lors-qu'on veut engraiſſer ces animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec appetit; ſi cela eſt, à la bonne heure: mais s'ils ne font qu'éplucher leur mangeaille, & qu'on voye qu'ils ne mangent que fort légerement, c'eſt une marque qu'ils ſont dégoûtez, & c'eſt en vain qu'on croiroit les engraiſſer en cet état.

Pour leur faire revenir leur appetit perdu, lavez-leur la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de ſel, qui par ſon acrimonie les fera boire, & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis-qu'on voit que de les faire boire eſt une choſe eſſentielle à les obliger de prendre graiſſe, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huit prémiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin on prend un ſçeau d'eau ou échauffée au Soleil ſi c'eſt en Eté, ou tiédie ſur le feu ſi c'eſt en Hyver, dans le quel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laiſſe repoſer juſqu'à-ce que le plus gros de cette farine qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau: cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie que vous donnez à boire au Bœuf dans une auge, & cette groſſe matiere qui en reſte eſt reſervée pour luy être donnée au retour du pâturage; ce breuvage ainſi preparé leur purifie le ſang, & diſpoſe leur nature à ſe rendre ſuſceptible de graiſſe.

Le

Digitized by Google

Le soir lors-qu'ils s'en retournent des champs, & qu'on veut les renfermer dans leur étable, on leur prépare une bonne litiere pour les faire reposer tout-à-fait à leur aise, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueuillie: & l'on n'a pas plûtôt pris ces soins-là pendant quatre mois, qu'on est asseuré d'avoir des Bœufs ou des Vaches grasses. Voila pour l'Eté, voyons à present ce qu'il faut faire pour y réüssir en Hyver.

On commencera donc toûjours (comme je viens de dire) de leur faire boire pendant huit jours soir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge: & supposé que ces animaux ayent appetit, on a soin d'abord de les tenir bien chaudement dans leur étable, en ne leur y laissant point manquer de litiere.

Et comme les pâturages ne suffisent pas en cette saison pour leur faire prendre graisse, on supplée à ce défaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le soir étant venu, on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou separées, & qu'on aura paîtri avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de sel.

Cette méthode va peut-être paroître à bien des gens d'un peu trop de dépense; mais je diray aussi qu'il n'y a qu'à ceux qui voudroient faire les choses de rien, à qui cela peut sembler tel; car au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur fasse moudre, & qu'on leur donne ainsi en pelote, n'est-ce pas la même chose? mais c'est que, comme je viens de dire, il y a des personnes qui voudroient que leurs Bestiaux engraissassent de ce qu'ils trouvent par les champs, sans leur rien donner davantage; ces mêmes personnes-là ne prévoyant pas qu'en quelque saison que ce puisse être, ils ne perdent jamais ny la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ny les soins qu'ils prennent aprés eux.

Si-tôt qu'on a destiné quelque Bœuf, ou quelque Vache à la graisse, il ne faut plus leur donner de paille à manger; d'autant que cette nourriture n'a que trés-peu de substance.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en mincer de crües dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur est trés-excellente.

Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait échauffer sur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, & cela leur est bon.

Qu'on prenne garde si ces Bœufs ou ces Vaches ne se léchent point; car il n'y a rien qui dissipe plus la graisse que ce léchement, & les Bouchers ne s'en apperçoivent que trop bien: & si cela est, prenez de leur fiente, frotez-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, puis aprés vous verrez que si-tôt qu'ils se seront léchez une fois ou deux, il n'y retourneront plus, à cause de l'amertume qu'ils trouveront à ce remède.

Des Vaches à lait.

Le Pere de famille n'ignorera pas que tout ce que je viens de dire du Bœuf & des Vaches qu'on achete pour la charruë le regarde entierement; à moins qu'en son absence, la maîtresse de la maison ne soit obligée d'y donner ses soins, à quoy elle ne doit pas manquer, pour faire que tout aille comme il faut.

Mais pour les Vaches à lait, cette maîtresse en doit prendre toute la charge, veiller à ce qu'elles soient trés-bien nourries, que la litiere ne leur manque point; & qu'enfin elles ne viennent pas à mourir, faute d'avoir été secourües dans leurs maladies.

De

De l'Age auquel on doit mener les Vaches au Taureau.

Je voudrois ſuivre icy une maxime toute contraire à ces gens qui du moment qu'ils ont des geniſſes, ſe mettent dans l'impatience de leur voir demander le Taureau, enviſageant ce deſir, par rapport à cet animal, comme un profit tout clair qu'ils auront dans dix mois: & bien j'en tombe d'accord; mais pour un Veau qu'ils ont, bien ſouvent ils perdent un tiers d'une Vache; c'eſt à dire, que faiſant porter la Geniſſe trop tôt, ils l'empêchent de croître un tiers plus qu'elle ne feroit, ſi elle étoit demeurée Geniſſe plus long-tems.

Le veritable âge que doivent avoir les Geniſſes pour être données au Taureau, eſt l'âge de trois ans, juſqu'à douze; c'eſt pour-lors qu'elles produiſent des Veaux gros, gras, & bien dodus, & non pas des avortons, ce qui arrive lors-qu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Du tems qu'il leur faudroit donner le Taureau.

Si l'on étoit maître de donner le Taureau aux Vaches quand on le ſouhaiteroit, & qu'on pût en choiſir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans les mois de May, Juin ou Juillet, afin d'avoir des Veaux en Hyver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux: mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les ſçauroit contraindre là-deſſus, il faut de neceſſité attendre que cette même nature leur inſpire ces mouvemens qui nous donnent à connoître que les Vaches ſont en chaleur.

Des ſignes d'une Vache en chaleur.

Lors-qu'une Vache deſire le Taureau, elle ne fait que mugler, & ſes ſaillies fréquentes la font ſauter tantôt ſur une Vache, tantôt ſur un Bœuf, & tantôt même ſur un Taureau, ſi elle en trouve dans ces momens. La Vachere aura ſoin d'obſerver tous ces mouvemens, & d'en donner avis à la maiſon, afin de ne luy point laiſſer ralentir ſa chaleur, & de la mener inceſſamment au Taureau.

Marques d'un bon Taureau.

Ce Taureau pour être bon, doit être gras, gros, & bien fait, doit avoir l'œil éveillé, la taille plus longue que haute, les épaules larges, les jambes charnües, la tête courte, la poitrine large, le front ouvert; il faut qu'il ſoit ſûr dans ſa marche, qu'il épouvante de ſon regard, qu'il ait les yeux noirs, & le poil rouge, les cornes courtes, la queüe longue, & bien couverte de poil.

Ceux à qui appartiendra ce Taureau, auront ſoin de tems-en-tems de luy donner de l'orge, ou de la veſſe: cette nourriture le rendra diſpos; & pourvû aprés cela qu'on luy donne les Vaches plus maigres que graſſes, elles ne manqueront point de retenir

De ce qui peut arriver lors-qu'on donne les Vaches au Taureau.

Quelquefois aprés avoir donné des marques de ſa chaleur, une Vache refuſe le Taureau lors-qu'on le luy preſente, ou bien le Taureau n'eſt point en humeur de la ſaillir. Voila deux inconveniens tres-fâcheux pour nos bonnes-femmes, qui ne ſont jamais plus réjoüies que lors-que leurs Vaches ſont en rut, & qui ne conçoivent jamais plus de chagrin que lors-qu'elles trompent leur attente en cette occaſion. Conſolons-les, & donnons-leur des moyens, lors-que ce malheur leur arrive d'être contentes & de leurs Vaches, & du Taureau. Si

Digitized by Google

Si ce manque d'ardeur vient du côté du Taureau, il faut prendre un torchon de linge, ou bien une éponge, & en froter la nature de la Vache, puis la porter contre le muſle du Taureau, & l'en froter auſſi; pour-lors l'odorat faiſant les fonctions que la nature luy ſuggere, réveille les ſens de cet animal, & l'anime à l'action; & ſi c'eſt la Vache qui ne veut point ſouffrir le mâle, on broyera un oignon marin, & on luy en frotera la nature. Cette racine a la vertu d'échaufer la Vache, & de luy faire ſouhaiter le Taureau.

De la maniere de gouverner les Vaches lors-qu'elles ſont pleines.

Je ne puis approuver l'imprudente maniere de bien des gens, qui nourriſſent les Vaches pleines, comme ſi elles ne l'étoient pas; c'eſt-à dire qui les traitent d'une maniere à les expoſer tous les jours au danger d'avorter; comme de les mettre à la charrüe, ou au harnois ſans les y ménager: & auſſi combien voyons-nous de fois des Vaches perir entre les mains de ces perſonnes-là, qu'on peut plûtôt appeller bourreaux, qu'amateurs de leur Beſtial?

Si j'admets icy les Vaches pour la charrüe, ce n'eſt que parce que bien des pauvres gens n'ont pas le moyen de labourer autrement leurs terres: car c'eſt bien le plus ſûr moyen qu'on puiſſe inventer pour rendre mauvaiſe une bonne Vache; & je ſuis bien en cela du ſentiment de ceux qui refuſent de donner des Vaches à Bail, lors-que c'eſt pour mettre à la charrüe; car à moins que ceux à qui vous les donnez n'en ayent un ſoin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arrive ſouvent ou que vos Vaches meurent pour ne pas être nourries conformément au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous rapportent trés-peu de profit, ſi l'on ne veut faire comme ces uſuriers de profeſſion, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'interêt de chaque Vache qui leur coûte vingt ou vingt-cinq livres. Que chacun profite de cette leçon comme il le jugera à propos.

Les Vaches qui ſont pleines ſeront traitées doucement; on ſoignera qu'elles ne ſautent ny hayes, ny foſſez: Et quelque tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront vêler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, ſoit d'herbes dans l'étable pendant l'Eté, ou ſoit pendant l'Hyver de balles de bled miſes dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlées d'un picotin de ſon; & ce traitement, ſeulement une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abſtiendra de les tirer, car le lait qu'on en tire ne vaut rien, & ne fait que leur altérer la poitrine; ce qui cauſe du dommage au Veau qu'elle porte.

De la méthode de les traiter lors-qu'elles ont fait un Veau.

Je ſuppoſe que la maîtreſſe de la maiſon, & les ſervantes auront donné tous leurs ſoins pour faire en ſorte que la Vache ait mis heureuſement ſon Veau au monde, & qu'elles y auront veillé, & que même s'il en a été de beſoin, elles ne luy auront point refuſé leurs ſecours. Cela étant, ſi-tôt que le Veau eſt hors du ventre de la mere, on prend une poignée de ſel avec autant de miettes de pain qu'on répand ſur le corps de ce Veau, pour obliger ſa mere de le lecher; car plus elle luy rend cet office, plus cet animal nouveau-né ſe fortifie.

On donne aprés cela à la mere une pleine chaudiere de balles de bled bien criblées, ſi c'eſt en Hyver, miſes dans une chaudiere d'eau chaude, avec trois bons picotins de ſon, le tout mêlé enſemble, qu'elle mange avec appetit; ce qui luy rétablit ſon eſtomach fatigué du travail qu'il a ſouffert, à cauſe des efforts que la Vache a faits en mettant ſon Veau au monde.

Cette nourriture luy ſera donnée ſoir & matin pendant huit jours, un picotin de

Digitized by Google

ſon ſeulement diminué ; & pendant ces huit jours-là, on luy préſentera pour fourrage de bon foin, ou bien de l'herbe ſéche.

On laiſſera cette Vache deux jours renfermée dans l'étable avec ſon Veau, la tenant bien chaudement, & ne l'y laiſſant point manquer de litiere.

Par fois on ne dédaignera point de luy faire goûter d'un peu d'avoine ; car mieux on la traitera, mieux elle en élevera ſon Veau, qui en ſera plus gras, & par conſéquent meilleur à en faire ce à quoy on le voudra deſtiner.

Si c'eſt en Eté que ce Veau prenne l'être, on n'aura ſoin que de donner à la mere de bonne herbe fraîchement coupée, ſans ſe mettre en peine de la tenir chaudement, la ſaiſon pour-lors y contribuant aſſez d'elle-même.

Pour l'abreuver pendant deux jours ſeulement, on luy donnera de l'eau blanchie avec de la farine.

Le tems, la nourriture, le traitement, & la maniere d'abreuver les Vaches qui ont fait Veau, étant obſervez comme il vient d'être dit, on les traitera aprés comme les autres.

AVIS.

Avant que de rien dire des Veaux, je ſuis bien-aiſe d'avertir qu'il ne faut point traire les Vaches que deux mois aprés qu'elles ont fait Veau, le lait n'étant point propre juſqu'à-ce tems-là à faire ny beurre, ny fromage.

Comme il faut élever les Veaux.

Lors-que le Veau eſt hors du ventre de ſa mere, & aprés qu'elle l'a bien leché, on commence à luy faire avaler un moyeu d'œuf : cette prémiere nourriture luy donne des forces.

On ne le maniera que le moins qu'on pourra, crainte qu'étant encore fort tendre on ne luy bleſſe le dos.

Le jeune Veau ſera laiſſé auprés de ſa mere pendant cinq ou ſix jours, principalement en Hyver, afin qu'elle l'échauffe ; & aprés on le ſepare un peu d'elle, l'attachant avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qu'il ne tete que lors-que ſa gouvernante le jugera à propos : & on le ramenera à ſon lieu du moment qu'il aura teté.

Si l'on s'apperçoit qu'il ne puiſſe pas teter lors-qu'on le met ſous le tetin de ſa mere, c'eſt une marque qu'il a les barbillons : j'en ay parlé pour les Bœufs ; voyez comme il les luy faut ôter, page 220.

Des Poux, & de la Galle.

A peine ces animaux joüiſſent du jour, qu'ils ſont ſujets aux infirmitez de la nature. Les Poux & la Galle les tourmentent, & les feroient languir, ſi l'on ne ſoignoit de les en délivrer.

On reconnoît que les Veaux ont la Galle, lors-que paſſant légerement la main ſur leur dos, on leur ſent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil heriſſé.

Pour leur guerir cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frote par tous les endroits du corps, ou cette Galle paroît ; & cette maladie provient de la négligence des ſervantes à donner de la litiere au Veau, ou pour luy laiſſer croupir ſous luy ſon urine ; ce qu'on pourra prévenir en y apportant tous les ſoins neceſſaires.

Du

Du tems que le Veau doit teter.

Il n'y a pas de regles certaines pour cet article, la fantaisie en bien des païs décide seule de ce point. Les uns se contentent de les faire teter quinze jours seulement, dans l'impatience qu'ils ont de joüir du lait de leurs Vaches. Ceux-là font tres-mal : prémierement parce qu'un Veau ne sçauroit en si peu de jours avoir amassé bien de la graisse, & ne peut être par conséquent que tres-peu vendu ; & en second lieu, c'est que le lait n'ayant pas encore eu le tems de prendre les vertus qui luy sont essentielles pour être bon, n'est propre qu'à faire de la soupe fort fade : mais je sçay bien que j'ay beau prêcher icy contre cette maxime, les esprits opiniâtres & sans raison n'en démordront pas pour un empire.

Je diray donc, que pour bien faire on doit laisser teter un Veau trente ou quarante jours, ce qu'on observe aux environs de Paris ; aprés lequel tems on le peut vendre au Boucher, à moins qu'on ne le veüille nourrir, & pour-lors on le laisse deux mois entiers sous la mere avant que de le sevrer.

Observations sur le Veau qu'on sevre.

Ce n'est pas assez que d'avoir des Veaux à sevrer, il faut considerer auparavant si les pâturages le permettent ; car sans pâturages, l'experience nous apprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux sortis des Vaches de bonne espece, on ne sçauroit les élever comme il faut.

Tels Veaux pour parvenir à un bel accroissement, doivent être en pâture depuis le matin que la rosée est tombée, jusqu'au soir, & dans des endroits separez de leurs meres, crainte qu'aprés qu'on les a sevrez, il ne les aillent toûjours tetant ; & pour cette même raison aussi, on les mettra coucher dans une étable separée.

Si l'on n'avoit point de pâtures separées, & qu'on fût obligé de mettre les Veaux pêle-mêle avec leurs meres, on se serviroit pour-lors de muzelieres pour les empêcher de teter.

Je permets aux païs où les pâturages sont fort fréquens, d'élever quantité de Bestial ; mais pour ceux où ils sont extrêmement rares, je dis que c'est abus : ainsi que dans ces lieux on ne se forme point une chimere là-dessus, comme sur un gain évident qu'on se figureroit en tirer, pour se dédommager des pertes qu'on pourroit faire en exploitant quelque recette, & pour s'y enrichir par ce moyen ; je dis encore une fois qu'on doit avoir la précaution de mesurer ses troupeaux à ses pâturages, autrement c'est une imprudence.

Les pâturages contribuent beaucoup à faire croître les Veaux, mais cela ne dure que pendant l'Eté ; l'Hyver est plus fâcheux & demande de nous que pour-lors nous redoublions nos soins aprés eux.

Il faut d'abord leur choisir une étable qui soit chaude, car leur tendre jeunesse permet qu'ils soient fort susceptibles de froid.

On les entretiendra souvent de litiere fraîche, & outre le fourrage ordinaire, on leur donnera de tems-en-tems un peu de foin ; ce sera le moyen de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire supporter la rigueur de l'Hyver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nez muni, comme je viens de dire, de muzelieres ; & au retour on soignera de les leur ôter, & de les enfermer dans leur étable : & comme dans cette saison les neiges & les frimats tombent tres-frequemment, il faut lors-que cela est, & que les Veaux en sont tous mouillez, il faut, dis-je, avoir soin de les faire froter avec de la paille ; car il seroit à craindre que ces petits animaux encore fort delicats, ne devinssent morfondus ; ce qui pourroit être cause de leur perte.

Digitized by Google

Lors-qu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les Veaux qu'on sevre, & que par ces moyens ils ont passé un premier Hyver, le second n'exige pas de nous tant de peines à les élever.

Je suppose toûjours que les Veaux qu'on voudra nourrir seront ceux qui naîtront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du tems suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteintes; car ceux qui viennent aprés ce tems, ou meurent pendant l'Hyver, à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaise saison, ou languissent pendant tout ce tems de telle maniere, qu'ils ne deviennent jamais beaux.

Du tems de châtrer les Veaux.

Ou l'on destine les Veaux pour être châtrez, ou bien on les laisse croître pour devenir des Taureaux; pour les soins qui regardent ce dernier point, on n'a qu'à les biens entretenir, & ne leur donner les Vaches qu'à l'âge que j'ay dit cy-dessus, page 229.

Mais si l'on veut les châtrer, il faut toûjours qu'ils ayent deux ans, & ne jamais faire cette operation que le matin avant d'aller aux champs.

Si l'on demande la raison pourquoy il ne faut pas les châtrer plus tard, je diray que c'est qu'en les châtrant à cet âge auquel ils croissent toûjours, on diminüe cette grande vivacité d'esprits capables de dissiper en eux la meilleure partie de la substance de la nourriture qu'ils prennent, ce qui les rend par consequent plus susceptibles d'embonpoint.

Le tems le plus propre pour faire châtrer les Veaux, est le mois de May, auquel tems ces animaux sont un peu remis des fatigues de l'Hyver; car pour réüssir dans cette entreprise, il faut qu'il ne fasse ny trop chaud ny trop froid.

Aprés cette opération qui les rend un peu malades, on les nourrit de foin, & une fois par jour un picotin de son mouillé à chacun, jusqu'à ce que la douleur qu'ils ont ressentie soit passée, & que l'appetit leur soit revenu.

Lors-qu'ils ont atteint trois ans, ou on les vend en foire, ou on les garde pour s'en servir à la charrüe; cela étant on les y dresse de la maniere que je l'ay enseignée. *Voyez* page 213. Je crois que voila assez parler des Veaux, Passons à present aux Vaches, & disons par quels signes on connoît une bonne Vache à lait.

Des signes d'une Vache à lait.

Une Vache à lait, pour donner des marques de sa bonté, doit être en ses parties telle que j'ay dit que devoit être le Bœuf destiné pour la charrüe, n'y ayant seulement à observer outre cela, que son pis, qui doit être gros & grand, & muni de grosses & de longues tetes: & que pour le poil, les Vaches qui sont sous un noir moucheté, ou tout à-fait noir, sont celles qui donnent le meilleur lait, à cause de la pesanteur des esprits, causée par une melancolie qui les domine, & qui fait que tout ce qu'elles mangent leur profite beaucoup, n'étant point dissipé par aucune cause naturelle, & rendant par consequent du lait meilleur que ne font les Vaches qui sont sous un autre poil, & presque en aussi grande abondance que les Vaches Blanches.

A dire vray, c'est quelque chose que ces signes qui nous donnent la connoissance d'une bonne Vache; & si ce n'est pas assez, si l'on n'y sçait joindre la bonne nourriture: j'en ay assez parlé, on peut y avoir recours, aussi-bien qu'à l'article des maladies, au cas qu'il leur en survienne quelqu'une; une Vache ne devant point être traitée dans ses infirmitez differemmment d'un Bœuf, la dose des remédes ne leur étant donnée que du plus au moins.

Les

Digitized by Google

Les Vaches seront traitées deux fois en Eté, soir & matin, avant qu'elles aillent aux champs; & une fois en Hyver.

Du Lait.

Aprés avoir discouru des qualitez des bonnes Vaches, & de celles qui rendent le meilleur lait; je diray encore que pour l'avoir bon, il faut y apporter une propreté extraordinaire, ayant toûjours soin que les terrines, les barattes & autres ustenciles soient bien échaudées, & bien lavées.

Le lait qui donne le plus de crême, est celuy qui rend le plus de beurre, & qui fait les fromages les moins bons; au lieu que celuy qui n'en rend gueres & qui par consequent conserve sa graisse, est meilleur pour les fromages, que pour le beurre.

Ouy, la mere de famille doit observer, si sa servante à laquelle elle a donné la conduite du lait, a du panchant à la propreté, tant sur sa personne, qu'à l'égard des choses qui le regardent.

J'ay dit l'endroit où devoit être bâtie la laiterie, & tout ce qu'on devoit observer pour sa structure; l'exposition qu'il luy falloit donner, & enfin les degrez de fraîcheur, & de chaleur qu'il étoit necessaire qu'elle eût. J'avertis à present qu'elle doit être tenüe fort nette, de-peur qu'il n'y reste quelque mauvaise odeur, qui ne manqueroit pas aussi-tôt de se communiquer aux fromages.

De la maniere de gouverner le lait pendant toute l'année.

Les soins qu'on doit apporter à gouverner le lait, seront toûjours conformes à chaque saison.

L'Eté.

Car en Eté le lait ne doit pas reposer plus d'un jour aprés qu'on l'a tiré de la Vache, dans l'apprehension qu'il y a que la chaleur ne le fasse tourner, & qu'il ne se gâte: c'est pour-lors aussi que le lait ne sçauroit être mis dans un lieu trop frais; car autrement il s'aigrit, & ne vaut plus rien.

L'Automne.

Pour l'Automne, cette saison pour son air temperé, n'expose point le lait à un si promt danger; c'est pourquoy l'on ne craint point de le laisser reposer plus long-tems qu'en Eté.

L'Hyver.

Des quatre Saisons, l'Hyver est celle qui donne le plus de peine à gouverner le lait: le froid le fait cailler bien-tôt, si l'on n'y prend garde; c'est pourquoy si la laiterie n'est pas assez chaude pour le défendre des fortes gelées, lors-qu'on presagera qu'elles pourront être telles, on y mettra une poësle pleine de charbon embrasé; ou bien s'il y a peu de lait, & qu'il ne merite pas qu'on fasse cette dépense en charbon, on portera son lait ou dans le four lorsque le pain est tiré, ou proche le feu, afin que par le moyen de la chaleur, toute la crême monte dessus.

Le Printems.

Comme les froidures ne sont pas encore tout-à-fait passées, sur tout au commencement du Printems, on soignera encore de tenir chaudement le lait, non pas à la verité de même qu'en Hyver, mais plus qu'en Automne.

Digitized by Google

AVIS.

Dans l'Hyver que les Vaches ont peu de lait, soit à cause du froid, du défaut des pâturages, ou soit parce qu'elles sont ordinairement pleines en ce tems; la mere de famille pourra ordonner à ses servantes d'amasser trois ou quatre traites ensemble, pour ne point inutilement embarrasser des terrines, & sans qu'elles craigne que cela apporte aucun préjudice à son lait.

Qu'elle ait neanmoins pour maxime, de ne jamais mêler le lait qui viendra d'une Vache qui n'a fait Veau que depuis un mois, d'autant qu'il n'est propre ny à faire des fromages, ny à produire du beurre: elle s'en servira seulement pour en nourrir ses domestiques, en ne le leur donnant pas crud; l'experience nous ayant appris jusqu'icy, que pris de la sorte, il est dangereux & capable de causer des incommoditez.

Le lait ne sera pas plûtôt tiré de la Vache, qu'on le coulera dans les terrines à travers un linge bien blanc, pour en ôter toutes les saletez, puis on le laissera reposer.

De la connoissance du bon lait.

Le bon lait se reconnoît par sa blancheur, & par son odeur agreable; & le goût le fait distinguer du mauvais, lors-qu'en en prenant dans sa bouche, on sent une douceur d'un bon relief, & qu'on remarque que sa substance est un peu épaisse, lorsqu'étant mise sur l'ongle, elle ne coule pas comme de l'eau, mais y demeure attachée, & d'une maniere toute ronde.

De ce qu'il faut faire aprés que le lait est reposé.

Le lait gouverné jusqu'icy comme je viens de dire, & lors-que par rapport à chaque saison, on jugera qu'il sera tems de lever la crême; on prendra une grande cuilier bien nette, avec laquelle on s'acquittera de ce soin, & cette crême sera mise dans un grand pot fort proprement preparé, jusqu'à l'heure que la mere de famille, ou les servantes qui auront soin du lait, jugeront à propos qu'il en faille faire du beurre.

De la maniere de faire le Beurre.

Je ne sçaurois trop icy recommander la propreté, & dûssent toutes les talopes s'élever contre moy, je diray qu'elles sont plus propres à nettoyer les étables qu'à gouverner du lait: ainsi que la mere de famille charge de ce soin les servantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en recommandation.

Si-tôt-qu'on veut faire le Beurre, on jette la crême dans une baratte qu'on a bien lavée avec de l'eau, puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le Beurre s'épaississe.

Quelquefois auparavant que d'en venir là, il donne occasion à celle qui le bat de s'impatienter, & de jurer contre luy; joint à cela qu'il ne faut guere de chose pour brouiller la tête d'une femme: ainsi lors-que par son trop de lenteur à être fait, le Beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, il se servira des moyens que voicy pour l'avancer.

Des moyens de faire promptement le Beurre.

Les trop grandes chaleurs empêchent quelquefois que le Beurre ne se prenne promptement; c'est ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, on se sert de ceux-cy.

Pre-

Digitized by Google

Prenez du lait tout chaud tiré de la Vache, avant qu'il ſoit refroidy, & en mettez dans la baratte une juſte quantité, & vôtre Beurre ſe prendra bien-tôt.

Ou bien ſi c'eſt en Hyver, approchez la baratte du feu, mais non pas ſi prés que le lait ſe puiſſe cuire; cela l'échaufera, & obligera le Beurre de ſe prendre dans peu.

D'autres jettent dans la baratte une piece d'argent pour hâter le Beurre, & d'autres marmotent des paroles qu'ils croyent contribuer beaucoup à faire bien-tôt prendre le Beurre. Pour moy quand je ſçaurois ces paroles, & que je les croirois avoir leur effet dans une pareille occaſion, je ne voudrois point m'en ſervir, n'étant que pure ſuperſtition.

Le Beurre étant fait, bien lavé, & accommodé comme il faut, on le ſerrera dans un lieu fort propre, & hors des inſultes des chats, & des autres animaux qui le peuvent gâter; juſqu'à ce qu'on le deſtine ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour l'envoyer au marché.

Des differens Beurres.

Il y des Beurres de pluſieurs couleurs, & de pluſieurs façons: le jaune eſt le meilleur de tous, j'entens celuy qui a naturellement cette couleur; car pour celuy qu'on a teint avec des Barbotes, outre qu'il trompe la vûë, c'eſt que bien ſouvent il n'eſt point agréable au goût: ainſi j'avertis ceux qui achetent du Beurre, de ne s'en point rapporter tout-à-fait à la couleur, mais d'y goûter avant que d'en faire l'achat.

Ce n'eſt pas qu'il ne ſoit fort aiſé aux gens verſez dans ce négoce, de diſtinguer la couleur jaune naturelle du Beurre, d'avec celle qu'on luy a donnée avec ces Barbotes; celle-cy étant d'un jaûne bien plus foncé que l'autre.

Il en eſt encore d'un jaune pâle; celuy-là n'eſt pas mauvais, mais il ne vaut pas le prémier.

Pour celuy qui eſt de couleur blanche, il n'eſt ny ſi agréable au goût, ny ſi profitable que les precedens; provenant d'un lait qui n'a nulle graiſſe, & qui n'eſt bon qu'à faire de la ſoupe aux domeſtiques.

Le Beurre du mois de May eſt toûjours celuy qui a le plus de goût, & qu'on eſtime le plus; celuy d'Eté tient le ſecond rang, & les autres vont en ſuite.

On ſe ſert du lait de beurre, qu'on appelle battis en bien des endroits; on s'en ſert, dis-je, pour le commun.

Des Fromages.

Je ne pretens pas icy traiter de la maniere de faire toutes ſortes de Fromages, laiſſant à chaque païs ſa methode particuliere, & de plus on perdroit ſa peine & ſon tems quand on le voudroit; les pâturages ny la diverſité du lait, n'ayant pas partout les mêmes vertus.

Il n'eſt donc icy queſtion que de parler des Fromages communs, & qu'on fait pour être mangez fraîchement.

Je diray que pour les faire excellens, il faut non-ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la preſure en ſoit bien accommodée.

De la Preſure.

Qui ne ſçaura pas ce que c'eſt que Preſure, ny la maniere de l'apprêter, n'a qu'à lire cet article, il s'y rendra ſçavant.

Prenez les caillettes d'un veau qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez-en de petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, & que vous

Digitized by Google

épluchérez bien, ôtant les poils que le veau a avalez en tetant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à mesure que vous les manierez, & les mettez dans un linge bien blanc pour les essuyer un peu; prenez aussi les caillettes, lavez-les de même, & les raclez fort nettes; retournez-les pour y remettre dedans ces grumeaux, salez-les-y comme il faut, pendez le tout en l'air, & mettez dessous un petit pot pour en recueillir l'eau salée qui en tombera; servez-vous-en pour faire prendre vôtre lait, cela fera merveille, & c'est cette eau qu'on appelle Presure.

Mais avant que d'en prendre, vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Comme il faut se servir de la Presure.

Pour mettre cette Presure en pratique, on en prendra dans une cuilier qu'on délaye avec un peu de lait, puis qu'on jette dans celuy dont on veut se servir pour faire des Fromages.

Des bons Fromages.

Si l'on veut faire des Fromages qui soient bons, il faut prendre le lait tout chaud venant de la Vache, & le couler, puis aprés mettre de la Presure dedans, en remüant le lait quelque tems avec une grande cuilier.

Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuilier à écremer, & on le met dans des écliſſes, formes, ou chaserons qu'on appelle en ces païs, pour l'y laisser égouter son petit lait, d'où on le tire comme on veut qu'il soit, plus ou moins égouté.

Des Fromages communs.

Les Fromages qu'on appelle communs, sont ceux dans lesquels on met de la Presure aprés en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer Fromages de ménage; la coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celuy des Fromages qui se forment avec le lait tout chaud, à cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tous côtez. Ces Fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les saler, afin de les faire secher, & par ce moyen de les conserver pour l'Hyver.

De plusieurs manieres de coaguler le lait.

Outre la Presure cy-dessus, on peut encore, pour faire des Fromages, se servir de la graine de chardon-beny, ou de la fleur de chardon sauvage; le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'arbre encore verte, y réüssit tres-bien, de même que le gingembre, & les œufs de brochet.

REMARQUES.

J'ay déja dit qu'il n'y avoit rien qui voulût être tenu avec plus de propreté que le lait, & je le repete encore; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'avise jamais d'y toucher qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains, & que tous les ustenciles servans à la laiterie ne soient d'une netteté tres-grande, mais sur-tout.

Procul hinc procul este profanæ

Que nulle fille ne soit pas si hardie d'approcher du lait, lors-que la nature luy pousse au-dehors cette corruption dont l'évacuation est reglée ordinairement par les mois, & qu'accompagne toûjours un air si infecté, qu'il suffit qu'une femme ou une fille en

Digitized by Google

en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne ſe puiſſe point coaguler, & qu'il ſe tourne preſque en même-tems.

Des Fromages de garde.

Pour faire des Fromages de garde qui ſoient excellens, il faut lors-que le lait eſt encore chaud, y jetter de la Preſure délayée, & quand il eſt pris, le dreſſer dans des formes ou chaſerons; & lors-que ces Fromages ſeront bien égoutez, on les ſalera par deſſus, & on les laiſſera repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'ils ſoient bien fermes; puis on les retournera pour les ſaler de l'autre côté, les laiſſant repoſer dans les chaſerons juſqu'à ce qu'ils ſoient durs; aprés on les mettra ſecher à l'air, dans une chaſiere pour les affermir, puis on les ſerrera juſqu'à ce qu'on veuille les faire affiner: & ſi le lait dont on voudroit faire ces Fromages étoit froid, on le mettroit ſur la cendre chaude, pour y obſerver aprés ce qui vient d'être dit.

Des Fromages communs & de garde.

Au lieu que pour faire les Fromages cy-deſſus, on prend le lait ſans en ôter la crême, on ne dreſſe ceux-cy qu'aprés avoir été écrémez, pratiquant au reſte pour les rendre parfaits, tout ce que j'ay enſeigné qu'il falloit faire pour ces prémiers.

De la maniere d'affiner les Fromages.

Lors-qu'on juge que les Fromages ſont aſſez ſecs, on les enferme dans un endroit, d'où les animaux qui leur ſont nuiſibles ne peuvent point approcher, juſqu'à ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réüſſir, eſt de les tremper dans de l'eau ſalée, & de les enveloper dans des feuilles d'orme, ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaiſſeau, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité.

AUTRE.

Entourez vos Fromages de foarre d'avoine, & les mettez dans des armoires à la cave, ſur des tablettes, ſans qu'il ſe touchent; vous en aurez de la ſatisfaction.

Des Fromages prompts à manger.

Quelquefois une occaſion ſurvient qu'on n'a point de Fromage pour ſervir à ſes amis, & qu'on ſouhaiteroit bien en avoir; il ne ſera pas difficile de ſe contenter là-deſſus, du jour au lendemain vous êtes pleinement ſatisfait, ſi vous faites ce que je vas dire.

Prenez à midy la crême du lait qui a été tiré le matin, avec autant de lait tiré tout chaud; mêlez-les enſemble, & mettez-y un peu de preſure, que vous delayerez avec de l'eau ſalée: jettez-la dans ce lait, & remuez le tout enſemble, & le laiſſez repoſer une heure: aprés cela mettez le dans les formes, & ne le gardez que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler: on peut dire que vous ferez un excellent Fromage, & digne d'être preſenté à une compagnie.

Le Printems eſt la ſaiſon la plus propre pour faire ces ſortes de Fromages.

OBSERVATION.

Il y a des Vaches qui donnent du lait ſi gras, qu'on ne peut preſque en faire des Fromages ſans qu'on l'écrême un peu; & il eſt facile de connoître ce lait aux ſi-

Digitized by Google

gues qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en ſera apperçû, on ſe mettra en devoir d'en ôter de la crême avec la cuiller du pot, aprés cela les Fromages ſe formeront tres-bien.

CHAPITRE XVIII.

Des Bêtes à laine.

DE tous les profits qu'on tire dans une maiſon de Campagne de la nourriture des Beſtiaux, l'on m'avoüera qu'il n'y en a point de plus grand que celuy que nous donnent les Bêtes à laine: il eſt vray qu'elles demandent de nous de grands ſoins; elles ſçavent bien auſſi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans; & l'on peut dire que c'eſt de cette nourriture que dépend la richeſſe d'un Pere de famille, c'eſt ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles ſoient ſoigneuſement gouvernées.

Hac quoque non cura nobis leviore tuenda,
Nec minor uſus erit. Virg. Georg.

Et l'abondance que ce Beſtial apporte à la maiſon eſt ſi aparente, qu'il faudroit ne point avoir de ſens commun pour la révoquer en doute.

Denſior hinc ſoboles, hinc largi copia lactis.

Le froid eſt leur ennemi mortel; les Brebis craignent la neige & les frimats, ce-vont il eſt aiſé de les garantir en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Ergo omni ſtudio glaciem, ventoſque nivales,
Quo minus eſt illis curæ mortalis ægeſtas,
Avertes, victumque feres, & virgea lætus
Pabula; nec tota claudes fœnilia brumâ.

Elles auront pour les loger une Bergerie telle que j'ay dit qu'elle devoit être. Voyez le ſecond chapitre page 5.

On ne les menera point aux champs en Hyver, qu'on ne voye que le tems ſoit beau, c'eſt à dire qu'il ne faſſe du Soleil; & ce ſoin qu'on prend pour-lors, eſt plûtôt pour les deſennuyer, & leur ouvrir l'appetit en les promenant, que pour leur faire amaſſer de la nourriture, qui pour-lors eſt fort rare dans la Campagne; & comme une partie du fruit qu'on tire de ce Beſtial dépend de celuy qui les conduit, j'ay crû qu'il étoit néceſſaire de faire icy une peinture des qualitez dont un Berger doit être revétu, afin qu'outre les ſoins qu'en prendra le Pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper ſon attente, manque d'une perſonne qui ſçache les conduire comme il faut.

Du Berger.

Un bon Berger doit aimer ſon troupeau, & par cette raiſon il ne doit point le traiter rudement; ce Beſtial fait de la peine à conduire, c'eſt pourquoy il eſt de néceſſité qu'il ſoit d'un temperament robuſte; il ſera ſoigneux de faire ſouvent la revûë de ſes moutons, afin qu'en en ſçachant le compte, il voye s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il ſera fidelle; & pour réjoüir ſes troupeaux, il ne dédaignera point ſur quelque inſtrument champêtre, de faire retentir les vallons de quelque chanſon agréable, veillant ſur tout avec les chiens que le loup ne vienne point les luy ravir.

Du

Digitized by Google

Du tems de mener paître les Brebis.

Le Berger sçaura que pendant l'Hyver, le Printems, & une partie de l'Automne, les brebis ne vont qu'une fois aux champs, encore faut-il attendre que le grand jour ait abatu la gelée de dessus les herbes : ce qui est fort dangereux de les rendre pesantes, & de leur causer le flux de ventre. En Eté qu'elles vont deux fois aux champs, ce n'est pas de même ; car le Berger doit les mener paître dés la pointe du jour, que l'herbe est encore toute couverte de rosée, & que la fraîcheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaisir.

At vero Zephyris cum læta vocantibus æstas
In saltus utrumque gregem, atque in pascua mittet :
Luciferi primâ cum sidere frigida rura
Carpamus, dùm mane novum, dùm gramina canent ;
Et rorè in tenerâ pecori gratissimus herbâ.

Du tems de les abreuver.

Quatre heures de tems suffiront pour leur laisser prendre autant de nourriture qu'il leur en faut ; aprés quoy il aura soin de les mener boire le long de quelque ruisseau, ou sur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux qui ne soient point corrompües ; deux fois en Eté, & une fois en Hyver, lors-que le Soleil est couché.

Inde, ubi quarta fugit cælo cellegerit hora,
Et canit querula rumpens arbusta cicada :
Ad puteos, aut alta greges ad stagna jubeto
Currentem ilignis potare canalibus undam.

Ce Berger aprés ce soin, reconduira les troupeaux dans la Bergerie, pour les y tenir renfermez jusqu'à trois heures aprés midy, qu'il les en sortira pour les conduire aux champs pour la seconde fois, dans un autre endroit que celuy où il les aura menez le matin, le changement de pâturage les excitant à manger.

OBSERVATIONS.

Le naturel des Brebis, est de se trouver fort incommodées des trop grandes chaleurs ; c'est ce qui fait que nous les voyons baisser la tête pendant ce tems, se mettre toutes en un monceau, sans songer à brouter l'herbe : cela leur arrive lors-qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans des lieux qui les en puissent garentir par leur ombrage.

L'on observera sur-tout pendant la Canicule, de les conduire le matin aux champs du côté du Couchant, & l'aprés midy du côté du Levant.

Il est de la derniere importance qu'un Berger sçache distinguer les bons pâturages d'avec les mauvais ; afin d'éviter par là les inconveniens qui en arriveroient à son troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien, non plus que les herbes sur lesquelles l'eau auroit croupi, ou qui auroient été batues de quelque orage ; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons chiens, pour empêcher que les loups ne détruisent les troupeaux.

Nec tibi cura canum fuerit postrema.
——————Nunquam custodibus illis,
Nocturnum stabulis furem, incursusque luporum
Hortebis.

Digitized by Google

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâcage, comme un aliment dangereux de leur donner la galle, & de gâter leur laine.

Aux lieux où l'on fait parquer les Moutons, le Berger aura ſoin en Eté de renfermer ſon Parc de bonnes clayes, & d'y placer ſes chiens aux quatre coins, choiſiſſant le milieu pour y poſer ſa cabanne.

Des ſignes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un troupeau, ne dépend que de la bonté des Brebis qui le compoſent; il eſt donc néceſſaire de ſçavoir quels ſont les ſignes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, ſoit qu'on les achete, ou ſoit qu'on les veuille choiſir dans ſon troupeau pour n'en conſerver que des meilleures.

Une Brebis pour être bonne doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillez & non troublez; ſa queüe & ſes jambes ſeront longues, ſon dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luiſante, d'une couleur blanche, & jamais griſe.

La Brebis de l'âge de deux ans eſt bonne à garder pour en eſperer du profit, & l'on rejettera comme ſterile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoiſſance, il faut avoir vû ſouvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naiſſance juſqu'à quatre ans, on puiſſe ſçavoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également ſans ſe diminuer; mais lors-qu'elles ont atteint leur troiſiéme année, ce n'eſt plus de même, leurs dents ne paroiſſent plus égales, les unes étant plus courtes que les autres, & ſe faiſant voir comme uſées.

Cet âge ſe reconnoît encore aux cornes des Béliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années

Du Belier.

Comme ce n'eſt rien que la Brebis pour le profit qu'on en eſpere, ſans l'accouplement du Belier, il n'eſt pas moins d'importance de ſçavoir connoître un bon Belier, que de ſçavoir choiſir une Brebis.

Les marques d'un Belier tel qu'on doit le ſouhaiter, eſt d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queüe longue, & la laine épaiſſe, le front large, les yeux noirs & hardis, les teſticules gros; qu'il ſoit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles ſoient grandes, & couvertes de laines; que les cornes retortillent plûtôt que d'être droites: on prefere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cauſe que le Belier qui a des cornes, eſt plus ardent aprés la Brebis, que celuy à qui la nature n'en a point donné; & cette ardeur eſt cauſe que la femelle en eſt auſſi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plûtôt. Cinquante Brebis ſuffiront pour un Belier.

De l'âge auquel on doit faire ſaillir les Brebis.

Il ne faut pas quelquefois s'étonner, ſi quelque ſoin qu'on prenne aprés des Brebis, elles ne deviennent point groſſes. *In promptu cauſa eſt.* C'eſt qu'on leur permet de s'accoupler trop tôt avec le Belier; leurs forces n'étant pas encore pour-lors en état de reſiſter à l'alteration des parties interieures, que leur cauſe l'agneau qu'elles portent, ny de ſupporter le travail qu'elles ont lors-qu'elles le mettent au jour.

Ainſi

Digitized by Google

Ainſi le Belier ne ſaillira point les Brebis avant qu'il ait trois ans; ny les Brebis ne doivent point avoir le Belier qu'elles ne ſoient dans leur troiſiéme année. Si l'on obſerve cette methode, on ſera aſſuré d'avoir de bonnes & de belles bêtes à laine.

Du tems d'accoupler les Brebis.

Les ſentimens ſont partagez ſur cet article; les uns veulent que ce ſoit environ la my-Juillet, afin, diſent-ils, que devant porter cinq mois, elles faſſent leurs agneaux au mois de Decembre; ne faiſant cette obſervation ſeulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des agneaux dans une année: mais pour celles qu'on veut accoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dés le mois d'Avril, pour avoir les premiers agneaux en Octobre; & les faire ſaillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produiſent au mois de Février. Voilà de belles remarques aſſeurément, que certains Auteurs ont bien pris plaiſir à écrire, & que je trouve en verité bien mal fondées.

REFUTATION.

Sauf le reſpect que je dois à ces Meſſieurs, ils veulent bien que je leur diſe qu'ils ſe trompent dans leurs ſentimens.

Premierement, en les perſuadant que ſi l'on accouploit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des agneaux en Decembre, la maxime en ſeroit tres-mauvaiſe: en ce que l'agneau, qui eſt extrémement ſuſceptible de froid, venant au monde au commencement de l'Hyver, ſeroit toûjours en danger de mourir; ou s'il s'echapoit des grands froids, ce qui ne ſe pourroit pas faire ſans y apporter beaucoup de ſoins, il ne deviendroit jamais que d'une eſpece de Brebis tres-mince. La raiſon déja s'explique aſſez d'elle-même ſur cet article; voyons l'autre.

Pour les Brebis auſquelles ils veulent, diſent-ils, faire produire deux agneaux en un an, il leur faut donner le Belier au mois d'Avril pour la premiere fois, & pour la ſeconde au mois d'Octobre: voila propoſer un gain tout clair à ceux qui nourriſſent des Bêtes à laine, & je ne fais point de doute qu'ils ne preferent de les faire porter deux fois l'année, à leur donner le Belier une ſeule fois.

Mais ces Meſſieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis? puiſque nous voyons dans un troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoy que le Belier ne les quitte point: apparemment qu'ils ont oublié de tranſcrire quelque ingredient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an; autrement ils doivent à preſent être convaincus qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui ſeroient aſſez ſimples de donner dedans.

Ouy, je le dis net, l'une ny l'autre de ces maximes ne valent rien; en voicy une qui eſt meilleure par toutes ſortes de raiſons.

Le vray tems de donner le Belier aux Brebis, eſt le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs agneaux au monde ſur la fin du mois de Février, qui eſt la ſaiſon où les plus grands froids doivent être paſſez, & où les Brebis commencent à trouver quelque choſe; ce qui les entretient ſuffiſamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour-lors on leur doit donner dans la Bergerie.

Et l'on juge ce tems ſi propre pour cet accouplement, que crainte que les Beliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laiſſe aucun dans le troupeau ſi-tôt que les Brebis ſont pleines; on ſe défait de tous, & l'on n'en ſouffre point dans tout autre tems que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a beſoin, de la taille & de la couleur dont j'ay dit qu'il devoient être pour être bons.

Qu'on ſuive cette methode, c'eſt la meilleure pour avoir de beaux Moutons & des

Digitized by Google

Brebis d'une belle race; puiſque les agneaux qui naiſſent pour-lors n'ont que du beau tems à eſperer, & croiſſent merveilleuſement bien.

Des ſoins dont la Brebis a beſoin lorſqu'elle fait agneau.

Tous ceux qui ſont bien amoureux de leurs Brebis, n'oublient rien des ſoins qu'ils doivent leur apporter lors-qu'elles en ont beſoin; & ſur tout dans le tems qu'ils jugent qu'elles ſont prêtes de faire agneau, leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naiſſance deſquels il ne ſoignent d'y tenir du monde preſent, ou d'y aſſiſter eux-mêmes, ſi ce n'eſt la nuit que ces agneaux viennent au monde.

Car on ſçaura que (ſans comparaiſon) une Brebis en faiſant un agneau travaille autant qu'une femme qui donne l'être à un enfant.

L'agneau quelquefois vient de travers, ou les pieds devant; & c'eſt pour-lors que la mere a beſoin de ſecours: c'eſt pour-lors auſſi que ſi on le luy refuſe, ſon fruit court grand riſque d'en mourir, & elle d'en tomber dans une langueur capable de la reduire en pareil état.

C'eſt pourquoy, lors-que la nature d'elle-même n'eſt pas aſſez forte ny aſſez ingenieuſe pour faire auprés de ces Brebis l'office de ſage-femme, il faut que le Berger, ou quelqu'autre deſtiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre ſon fruit dehors; & s'il dédaigne de le faire, l'on peut dire avec raiſon que ce troupeau luy eſt fort indifferent.

De ce qu'il faut faire aprés que l'agneau eſt né.

L'agneau étant né, on le levera d'abord, pour le faire tenir ſur ſes jambes; & avant que de l'approcher de la mere pour l'accoûtumer à teter, on tire à-bas le premier lait de la mere, comme une choſe fort mauvaiſe à l'agneau; & ce que n'obſervent point ceux qui ne ſçavent pas ce que c'eſt que de gouverner des Brebis; on ne manquera point d'enfermer la Brebis deux jours avec ſon agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Incipe, parve, tuo balatu noſcere matrem.

Toutes les Brebis qui auront fait agneau ſeront enfermées, & nourries pendant quatre jours avec de bon foin & du ſon, & ſeront abreuvées d'eau qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne luy manquera pas, & tous ces ſoins s'obſerveront dans l'endroit de la Bergerie, que nous avons deſtiné pour y mettre les agneaux ſeparément d'avec leurs meres.

Si-tôt que l'agneau commencera de connoître ſa mere, on pourra la laiſſer aller aux champs avec les autres, tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement, ſans ſortir de la Bergerie, où ayant pris un peu de forces, on le voit bondir, & demander pour ainſi dire par là, qu'on luy donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut luy accorder, en le mettant hors ſoir & matin, pour teter ſa mere avant que d'aller aux champs, & aprés qu'elle en eſt de retour.

Et enfin lors-que l'agneau ſera aſſez fort pour manger du foin, on luy en donnera tandis-que ſa mere ſera aux champs pour l'amuſer, & l'empêcher de beéler.

Tous les agneaux ſeront renfermez enſemble dans un lieu de la Bergerie, ſeparé de leurs meres par des clayes faites exprés; & ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de bonne & de fraîche litiere.

REMARQUES.

La mere de famille apres avoir examiné elle-même tous les agneaux, elle en envoyc-

Digitized by Google

voyera à la Boucherie les plus foibles, & gardera les plus forts pour multiplier son troupeau.

On ne songera point à conduire les agneaux aux champs qu'à la fin du mois de Mars, & ils demeureront par conséquent depuis qu'ils sont nés dans les étables jusqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoyer les agneaux aux champs avec leurs meres; & sur la fin de ce mois est la saison de les sevrer.

Du tems de châtrer les agneaux.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois, & lors-qu'on leur aura fait cette operation, on leur donnera du foin haché, mêlé avec du son, pour les rétablir, & leur faire revenir l'appetit que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette operation est nécessaire, car si l'on ne châtroit pas les agneaux il arriveroit qu'ils deviendroient tout autant de Beliers qu'il y en auroit; ce qui causeroit du desordre parmy le troupeau, à cause que venant à tout moment à s'entrebattre, sur tout lors-que les Brebis seroient en chaleur, ils se detruiroient les uns & les autres, ou ne croîtroient que tres-mediocrement.

D'ailleurs, c'est que la chair d'un Belier n'est jamais si delicate ny si grasse que celle d'un Mouton, à cause que cet amour qu'ils ont pour les Brebis, ne les quittant point, consume en eux la meilleure partie de la nourriture qu'ils prennent, & les rend tres-desagreables au goût, puisqu'on voit même tous les jours, que lorsqu'on veut se défaire d'un Belier pour être tüé, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Des soins du Berger à l'égard de la Bergerie.

De la négligence du Berger envers sa Bergerie, naissent aux Brebis beaucoup d'inconveniens; ainsi pour empêcher qu'on ne luy impute point ce défaut, il est de sa prudence, & de son honneur de les prévenir par des soins dont il ne peut legitimement se dispenser.

Prémierement, il aura pour maxime contraire à bien des gens, de ne jamais curer sa Bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux Pais ou l'on parque, ou à la fin du mois d'Aoust dans ceux où cette methode ne se pratique pas; & non point dans toute autre saison, à cause que leur fiente leur sert de chaleur.

Secondement, il aura soin d'amasser des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevres, pour en parfumer sa Bergerie, & en chasser par ce moyen les serpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

De la saison de tondre les Brebis.

La laine n'est pas le moindre profit qu'on tire des Brebis ny des Moutons; on peut dire que c'est de l'argent frais: & le tems le plus propre à les dépoüiller de leur toison, est la fin du mois de May, que l'air est temperé, & non jamais en Eté, ny lors-qu'il fait froid: ce n'est pas qu'à l'égard du chaud, il n'y auroit rien à craindre, mais c'est que si l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas assez de tems pour se revétir avant l'Hyver; au lieu que si on les tondoit plûtôt, le froid qui est leur mortel ennemi, seroit en danger de les faire mourir; & si on tond plus tard les agneaux, c'est qu'on ne peut le faire plûtôt à cause de leur trop tendre jeunesse, qui ne permet pas que leur laine soit en état d'être tondüe en ce tems-là; ce qui est cause qu'on ne fait sur eux cette operation qu'environ la my-Juillet.

Avant

Avant que de tondre la laine, on a ſoin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruiſſeau, pour les y bien laver, & non jamais dans des mares, l'eau n'en étant point aſſez claire.

Les Brebis étant bien lavées la veille qu'on les devra tondre; ſi elles ne parquent point, on aura ſoin au retour des champs de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraîche, crainte qu'elles ne ſouillent leur laine parmy leur fiente lors-qu'on les aura renfermées dans leur Bergerie.

Le lendemain que leur laine eſt ſeche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin juſqu'à trois heures aprés midy qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & j'entens qu'à huit heures que je dis qu'on commencera de les tondre, le Berger les ait déja ramenées des pâturages; & au cas, avant que d'y aller pour la ſeconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour ſuivant.

Aprés que les Brebis ſont tondües, on previent de certaines incommoditez qui leur peuvent arriver, en paſſant la peau avec la main toute ſeche; ou bien on les fortifie en les frotant d'une liqueur faite de vin, & d'huile de noix: & s'il arrive qu'en leur tondant leur laine, on leur ait fait quelques écorchures, on mêlera dans cette liqueur du ſain fondu, ou de la cire: cet onguent les guerit de la galle, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue.

Des Maladies des Brebis.

Les Brebis ont leurs maladies auſſi-bien que les autres animaux, & dont elles mourroient ſi l'on n'y remédioit.

Morborum quoque te cauſas, & ſigna docebo.

Elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur ſont contraires.

De la rogne.

La rogne eſt une maladie, dont elles ſont attaquées:

Turpis oves tentat ſcabies.

& elle ne leur arrive que par des pluyes froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frape lors-qu'elles ſont tondües, & qui les met toutes en ſueur; ou bien lors-que les mouches les tourmentent trop.

——— Ubi frigidus imber
Altius ad vivum perſedit; & horrida cano
Bruma gelu: vel cum tonſis illotus adhæſit
Sudor, & hirſuti ſecuerunt corpora vepres.

Pour commencer à guerir cette infirmité, au cas qu'elle ſurvienne en Eté, on mene toutes les Brebis qui en ſont atteintes le long d'une riviere, ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave, aprés cela on les frote d'un onguent dont voicy la compoſition.

Onguent pour la rogne des Brebis.

Prenez de la poudre de ſoulfre, de la racine de ſoûchet, autant d'un que d'autre; joignez-y du vif-argent; mélez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre: le tout incorporé, à la reſerve du vif-argent, avec égale doſe, frotez-en les Brebis rogneuſes pendant trois ſoirs tout de ſuite; elles gueriront, en les plongeant encore aprés dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

Dul-

Digitized by Google

Dulcibus idcirco fluviis pecus omne magistri
Perfundunt; udisque aries in gurgite villis
Mersatur, missusque secundo defluit amni.
Aut tonsum tristi contingunt corpus amurca,
Et spumas miscent argenti, vivaque sulphura,
Idaeasque picis, & pinguis unguine ceras.

Si cet inconvenient les attaque pendant le froid, on ne les lavera pas comme je viens de dire cy-dessus, mais on se contentera de les froter de cet onguent, pour aprés les laver avec de l'eau de lessive, & en suite avec de l'eau claire, & les tenant pourlors fort chaudement, & dans un lieu separé des autres Brebis, à cause qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne neglige point d'y apporter du remède; & si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur surviennent, ce seroit bien plûtôt fait; car le mal augmente bien souvent en le voulant guerir, tandis qu'on le néglige dans son origine, ou qu'un Berger ne daigne pas d'y apporter ses soins.

Non tamen ulla magis praesens fortuna laborum est,
Quam si quis ferro potuit rescindere summum
Ulceris os. alitur vitium, vivitque tegendo,
Dum medicas adhibere manus ad vulnera Pastor
Abnegat, & melior deos sedet omnia poscens.

De la Fiévre.

Les Brebis sont aussi fort sujetes à la fiévre, ce qui les dessèche entierement, & les rend dangereusement malades.

Quin etiam ima dolor balantum lapsus ad ossa
Cum furit, atque artus depascitur arida febris.

Le remède qu'il y faut apporter, est d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les saignant entre les deux cornes du pied.

Profuit incensos aestus avertere, & inter
Ima ferire pedis salientem sanguine venam.

On se donnera bien de garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours aprés, ensuite dequoy on ne leur en donnera encore que peu.

Quelques uns tiennent que du Bouillon de vin & d'eau dans lequel aura cuit un estomach de Belier, donné à boire à une Brebis atteinte de la fiévre, a beaucoup d'efficace: je m'en rapporte à eux, on peut l'experimenter.

Des signes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis a la fiévre.

On reconnoît qu'une Brebis a la fiévre lors-qu'on la voit souvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec nonchalance l'extremité des herbes; ou bien lors-qu'elle ne marche qu'à peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu du champ en y paissant l'herbe, & se retire seule fort tard des pâturages.

Quum procul aut molli succedere sepius umbra
Videris, aut summas carpentem ignaviter herbas,
Extremamque sequi, aut medio procumbere campo
Pascentem, & sera solam decedere nocti.

Digitized by Google

Des Poux.

Si les poux ne ſont pas une maladie dangereuſe pour les Brebis, on peut dire que c'eſt une vermine qui leur eſt beaucoup incommode, qui les deſſeche, & les empêche de profiter; on ſe ſert pour les détruire de l'onguent fait pour la rogne, & de l'eau de leſſive, aprés quoy on les lave dans de l'eau nette.

De la Toux.

C'eſt pour l'ordinaire au Printems que les Brebis ſont incommodées de la toux; & ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, & leur faire avaler, & leur donner à manger du pas d'aſne: il ſera bon auſſi de leur froter les nazeaux de la liqueur cy-deſſus; ces remédes auront leur effet.

De l'Enflure.

L'Enflure eſt cauſée aux Brebis pour avoir mangé des herbes, qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auroient infectées; elles en creveroient ſans doute, ſi l'on négligeoit de les ſecourir: cette enflure ſe remarque aiſément, & l'on reconnoît qu'elle eſt dangereuſe lors-qu'on leur voit la bouche baveuſe, & que cette mauvaiſe humeur exhale par ſa bouche une mauvaiſe odeur.

Pour guerir les Brebis de ce mal, on les ſaigne d'abord ſous la queüe, en la partie qui eſt proche les feſſes; aprés quoy on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la difficulté de reſpirer.

La difficulté de reſpirer ne provient que d'une trop grande abondance de ſang; & lorſque les Brebis tombent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette operation fait merveilles.

De la Morve.

Je diray ſeulement en parlant des Brebis morveuſes, que ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, le plus ſûr expédient eſt de les jetter au plûtôt aux chiens, crainte qu'elles n'infectent les autres; il n'y a point de reméde à ce mal, & ce n'eſt qu'un poiſon capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, ſi l'on neglige à s'en purger.

Il y en a qui ſi-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent ſeparément des autres, & la traitent ainſi.

Ils broyent de l'ail, & de la ſauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'ils luy font avaler, & la jettent au pâturage: je paſſe ce reméde, mais auſſi, ſi dans trois jours la Brebis ne guerit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Des Cloux.

On guerit les cloux, ou furoncles autrement dits, qui viennent aux Brebis, avec un cataplaſme fait d'alun & de ſoufre diſſous dans du fort vinaigre, & appliqué ſur ce mal.

De l'étourdiſſement.

Cette maladie eſt dangereuſe, & fort difficile à guerir, & ce ne ſont que les trop grandes chaleurs qui la cauſent aux Brebis, ſur tout pendant la Canicule: d'abord qu'elles en ſont frapées, on s'apperçoit qu'elles ne font que tourner, & ſauter ſans aucun ſujet, & elles bronchent à tout moment; & ſi on leur touche le front, ou les pieds, on y ſent une chaleur extrême.

Pour reméde à cela, on n'en ſçait point d'autre que de les ſaigner à la temple

en

Digitized by Google

en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſur le nez; d'abord la bête s'évanoüit: ce peut être une bonne marque, & pour-lors tant mieux; ce peut-être auſſi pour n'en relever jamais: on n'y ſçauroit que faire, car dans cet étourdiſſement la Brebis qu'on traité, peut ou ne peut pas en revenir, cela eſt incertain; enfin on n'a rien à ſe reprocher quand on a apporté tous ſes ſoins à vouloir guerir un animal ſur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuſes.

Il arrive tous les jours que les Brebis boitent; ou cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amolies pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maiſon, & ou il y aura de l'herbe; puis le ſoir lors-qu'on les renfermera dans la Bergerie, on leur frotera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc; ce reméde eſt fort ſouverain.

Et ſi c'eſt pour avoir les ongles trop amolies, coupez-luy l'extremité de celuy qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement; aprés quoy vous y mettrez du vert-de-gris, & continüerez ainſi juſqu'à ce que vous voyez que cet ongle n'ait plus beſoin de ces remédes.

De l'Abſcés.

Quelquefois il ſurvient un Abſcés aux Brebis, qu'il eſt aiſé de remarquer à la tumeur qu'il pouſſe au-dehors; & en quelque-endroit du corps que cette tumeur puiſſe paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption qui y eſt, & inſtiller dans la playe de la poix fonduë, avec du ſel brûlé & mis en poudre.

De la Peſte.

La Peſte eſt une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des Brebis qui y ſont fort ſujetes: ce mal leur arrive ou en Eté, ou en Hyver; & pour les en garentir, on a ſoin, au commencement du Printems, & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la ſauge, & du Marrubium.

Marrubium.

Le Marrubium eſt une herbe qui vient ordinairement aux mazures des vieux bâtimens; elle eſt connüe de trop de gens pour s'amuſer d'en faire la peinture.

Autre preſervatif.

Pour empêcher que les Brebis ne ſoient attaquées de la Peſte, on prend de l'encens ou des herbes odoriferantes, avec leſquelles on parfume leur étable, & leurs mangeoires; & on leur donne à manger parmy leur nourriture ordinaire, du millet commun, & du pouliot ſauvage.

Mais lors-que par malheur les Brebis viennent à être attaquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter ſi les remédes que voicy réüſſiront, car je n'en répons pas tout-à-fait.

On continuera toûjours de leur donner le breuvage dont je viens de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoy l'on mettra diſſoudre du ſoulfre & du ſel, trois fois autant, qu'on leur fera avaler tous les jours; & ſi cette medecine réüſſit, à la bonne heure.

Digitized by Google

Des maladies des agneaux.

Les agneaux, à cauſe de leur tendre jeuneſſe, ont leurs maladies particulieres, mais elles ſont en petit nombre.

De la fiévre.

Du moment qu'on reconnoît qu'ils ſont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprés de leurs meres; les ſignes qu'ils en donnent ne different en rien de ceux par leſquels les Brebis nous font connoître qu'elles ſont malades: il n'y a que la difference de leur donner les remédes qu'il y a à obſerver; ainſi, lors-que la fiévre tourmente les agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye qu'on leur fera boire.

De la gratelle.

Bien ſouvent les agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de deſſus laquelle la roſée n'eſt point encore tombée, ſont atteints d'une gratelle qui leur croît au menton; & pour les en guerir, prenez du ſel broyé avec de l'hyſſope en pareille doſe, frotez-en le muſeau, le palais, & la langue des agneaux grateleux, puis lavez-leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotez aprés de ſain-doux, & de poix-réſine, le tout fondu enſemble; la vertu de cet onguent aura ſon efficace.

Du lait des Brebis.

Les Brebis ne donnent pas non-ſeulement du profit par rapport à leurs agneaux, mais encore à cauſe de leur lait qui eſt d'un uſage merveilleux, & d'une tres-grande utilité dans une maiſon de Campagne; on s'en ſert pour faire des fromages qui ſont excellens, & qui ſont ordinairemen des fromages de garde.

L'abondance de ce lait eſt plus ou moins grande, que les Brebis trouvent plus ou moins dequoy manger; on les traît deux fois le jour, & on commence à le faire ſi-tôt que les agneaux ſont ſevrez, juſqu'a ce que les froidures de l'Automne le leur faſſent tarir.

De la chair.

Je n'ay que faire de rien dire icy de la chair de mouton pour vanter ſon excellence, on en ſçait plus la-deſſus que je n'en puis décrire; & c'eſt à cauſe de cette delicateſſe qu'on y trouve, qu'on ne ſçauroit en nourrir en aſſez bon nombre, n'ayant rien à craindre du côté du débit conſiderable qui s'en fait, mais étant ſûr au contraire de n'en avoir jamais aſſez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter: & pour finir cet article à la loüange du Mouton, on peut dire que c'eſt de l'argent comptant.

De la laine.

La laine eſt d'une telle utilité qu'on ne ſçauroit s'en paſſer: une mere de famille s'en ſert pour ſa maiſon, ſoit en bas, ſoit pour en faire faire de certaines étoffes qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand débit; ou ſi ſon employ l'appelle à quelque choſe de plus fructueux qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne ſçavent que trop la luy venir demander par préference: ainſi ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-la ſont bien heureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable par l'abondance de ſes pâturages, de nourrir un nombre infini de Moutons?

De la graiſſe.

Si l'on conſidere le Mouton, ce n'eſt pas ſeulement à cauſe de ſa chair, ny de ſa laine, mais encore par raport à ſa graiſſe dont on ſçait qu'on fait beaucoup d'argent, lors-qu'elle eſt reduite en ſuif.

De

Digitized by Google

De la maniere d'engraiſſer les Moutons.

Tandis que nous voicy ſur la graiſſe de Mouton, je trouve qu'il eſt à propos que je n'en ſorte point, que je n'aye appris la maniere de la luy faire prendre.

Prémierement, pour en venir à bout, il faut que toutes les Brebis ou Moutons qu'on deſtine pour engraiſſer, ſoient mis dans une étable ſeparée, & donnez à garder à un Berger particulier, qui les conduira aux champs ſi tôt que le jour paroîtra, & avant que la roſée ſoit paſſée : & ſi j'ay dit cy-devant qu'il falloit ne les y mener qu'aprés, j'avois pour-lors mes raiſons ; mais icy ce n'eſt pas de même ; & je dis encore qu'il le faut faire ; car ce qui eſt ſalutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'eſt pas bon pour des Moutons qu'on veut engraiſſer : ouy, la roſée ſur les herbes eſt un ſuc qui leur communique une telle ſubſtance, que le Mouton qui la broute eſt engraiſſé en peu de tems ; ainſi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on ſoignera que le Berger mene glaner ſes Moutons, & qu'il ne manque point ſi-tôt que le bled eſt hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura ſoin de faire beaucoup boire ſon troupeau, & de luy donner même quelque choſe de tems en tems pour l'exciter à le faire ſouvent.

Ces Moutons ſeront aux champs depuis la pointe du jour juſqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à ſe faire ſentir ; & pour lors on les ramenera dans leur étable, à cauſe que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit à engraiſſer.

Le troupeau ſera ainſi renfermé juſqu'à trois heures aprés midy, qu'il faudra le conduire aux champs juſqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à ſe donner ces ſoins aprés les Moutons & les Brebis, eſt ordinairement au mois de May, & doit durer juſqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on n'obſervera ce que je viens de dire, qu'au commencement de Juillet, juſqu'à la fin de Septembre : on eſt au choix des deux ſaiſons ; & quelqu'un dira peut-être, d'où vient ne pas engraiſſer tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? non ; car deux raiſons empêchent que cette methode ne ſe pratique. Premierement, c'eſt qu'on n'a pas beſoin de tant de graiſſe pour rendre les Brebis fecondes ; & qu'au contraire il faut qu'elles ſoient un peu maigres pour mieux retenir.

En ſecond lieu, qu'un troupeau nourri ainſi, eſt en danger l'Hyver, à cauſe ſeulement de ce trop de graiſſe, de tomber malade ; cette graiſſe ne luy étant ſurvenüe que par le moyen d'une nourriture contraire à ſa nature, comme de luy faire prendre la roſée, & de luy donner beaucoup à boire ; les defauts de cette nourriture n'étant recorrigez qu'à cauſe des chaleurs de la ſaiſon, qui ne font qu'en ſuſpendre les mauvais effets qu'elle produiroit ſans doute au dedans des Brebis, ſi on les laiſſoit paſſer l'Hyver dans cet embonpoint ; c'eſt ce qui fait qu'avant le mois de Mars on fait toûjours en ſorte de ſe défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

CHAPITRE XIX.

Des Chevres.

COmme nous ne voulons rien oublier dans nôtre Maiſon de Campagne, je n'ay pas jugé la Chevre indigne d'y être logée ; elle coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle eſt d'une bonne eſpece ; elle ſympathiſe aſſez avec les Brebis pour ce qui regarde leur nourriture ; mais pour ce qui eſt de leur temperament, il differe en ce que celuy des Brebis eſt fort doux, & qu'au contraire celuy des Chevres eſt tres-difficile.

Digitized by Google

Au Païs des Montagnes où l'on en nourrit de grands troupeaux, ils ne leur donnent point d'étables pour les coucher; au lieu qu'en ceux où chacun n'en n'éleve que tres-peu, il eſt neceſſaire de leur en deſtiner, pour les garantir pendant l'Hyver, des froidures qu'elles craignent extrêmement.

Des ſoins particuliers que demandent de nous les Chevres.

Je dis donc qu'il faut gouverner les Chevres tout comme les Brebis; les mener aux champs en même tems, & les rameñer pareillement; ainſi du reſte: mais voicy ce qu'il y faut obſerver de particulier.

On ſe reſſouviendra que j'ay dit qu'il ne falloit curer les Brebis qu'une fois l'année, à cauſe que la chaleur de leur fumier leur étoit neceſſaire pour conſerver celle qui leur étoit naturelle, ſur tout en Hyver qu'elles craignent beaucoup le froid; mais j'avertis icy que la Chevre eſt d'un naturel tout different en cela, qu'elle aime à être tenuë proprement: l'humidité & la fange luy ſont contraires, & le fumier la rend malade; ainſi on ne manquera point tous les jours de nettoyer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraîche, j'entens pendant l'Hyver, car en Eté elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux.

La roſée qui ne vaut rien aux Brebis, eſt fort ſalutaire aux Chevres; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître avant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes.

On ne les ſortira point des étables pendant les pluyes d'Hyver, la neige, & les frimats; & elles ſeront nourries comme les Brebis.

Des marques d'une bonne Chevre.

Une Chevre ſera eſtimée bonne, lors-qu'elle ſera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais & les tetins gros & longs, qu'elle ſera large deſſous la queuë, & qu'elle aura les cuiſſes de même: elle eſt feconde depuis deux ans juſqu'à ſept.

Pour la couleur du poil, les ſentimens ſont partagez: ceux qui recherchent l'abondance du lait, ſont pour les blanches; & ceux qui en preferent la qualité à la quantité, choiſiſſent ou celles qui ſont ſous poil rougeâtre, ou ſous poil noir; cela depend de la fantaiſie: & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'accoûtument plûtôt que les autres à aller aux champs avec les Brebis. Voilà les veritables ſignes d'une bonne Chevre, venons au Bouc.

Du Bouc.

On fait cas d'un Bouc qui a le corps grand, les jambes groſſes, le col charnu & court, la tête petite, le poil noir, & fort doux à la main, dont les oreilles ſont grandes & panchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Cui pendula mento
Longa aderit barba.

Le Belier qui a des cornes eſt moins recherché que l'autre qui n'en a point, & pour être bon il ne doit pas avoir plus de cinq ans.

Ayant donc fait choix d'un Bouc & d'une Chevre, tels qu'on les peut deſirer pour être bons, il n'eſt plus queſtion que de les ſçavoir faire joindre pour en multiplier la race.

Auparavant neanmoins de paſſer à cet article, on ſçaura qu'un Bouc ne peut ſervir pour engendrer que juſqu'à quatre ans.

Du

Digitized by Google

Du tems de faire saillir les Chevres.

Elles ont encore de commun avec les Brebis, qu'elles saillissent dans la même saison, afin qu'au Printems qu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoy amasser du lait en abondance : ainsi c'est donc en Automne qu'il leur faut donner le Bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait.

Les Chevres pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on appelle Quinte-feuille, ou bien les mener paître en un lieu où le Dictamen est fort frequent ; avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on soignera de les abreuver soir & matin : ce soin n'est pas si extraordinaire qu'on ne puisse le prendre facilement.

On les traît deux fois le jour, jusqu'à ce que les froidures tarissent leur lait, & on commencera à les traire quinze jours aprés qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux Chevreaux d'une ventrée, quelquefois aussi elle n'en produit qu'un, cela depend de la fertilité de sa nature, & du bon temperament du Bouc.

AVERTISSEMENT.

J'ay assez parlé amplement de la nature d'élever les Agneaux lors-qu'ils sont nouvellement nés, & de la façon de les gouverner pour-lors ; les Chevreaux demandent les mêmes soins : qu'on y ait recours, aussi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de se servir pour eux & pour leurs meres, des remédes qui y sont marquez, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Pour engraisser les Chevres.

Comme je ne parle icy que de ceux qui ne nourrissent dés Chevres que pour avoir du lait, & qui par consequent n'en ont qu'en tres-petit nombre, à cause de l'abondance des pâturages qui leur manque ; je n'enseigneray la maniere de les engraisser que par raport à ces sortes de terroirs, laissant aux Païs qui en peuvent beaucoup nourrir, la methode de leur faire prendre du gras à leur guise.

J'avertiray donc que pour engraisser les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois aprés qu'ils sont faits, & suivre la methode que j'ay enseignée pour engraisser les Moutons ; outre cette peine je n'en sçay gueres qui soient considerables, & que les Chevres puissent demander de nous, puisqu'elles sont contentes pourvû qu'elles broutent, qu'elles ne manquent point d'eau & qu'elles soient tenües chaudement en Hyver, ayant l'ouverture de leur toit au midy.

——— Jubeo frondemia capris
Arbuta sufficere, & fluvios prabere recentes,
Et stabula à ventis hiberno opponere soli
Ad medium conversa diem, cum frigidus olim
Jam cadit, extremoque irrorat aquarius anno.

Des Chevreaux.

Le premier profit que les Chevres apportent, sont les Chevreaux, ou qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux rotisseurs.

Un Chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines ; car si on attend plus tard, & qu'il ait mangé, toute la delicatesse de la chair en est dehors.

Des

Des Chevres grasses.

On n'engraisse les Chevres ou les Boucs en partie qu'à cause de la graisse qu'on en tire, qui étant convertie en suif, rend un profit considerable; car pour leur chair elle est d'un goût fort mediocre, & peu agreable à bien des gens: c'est ce qui fait qu'on ne la destine que pour le commun de la maison, aprés l'avoir salée comme je l'ay enseigné au quatriéme chapitre de ce livre, page 35.

Du lait.

Le lait de Chevres ne sert qu'à faire des Fromages qui sont excellens; car c'est abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du Beurre, il n'est pas assez gras pour en produire suffisamment pour cela; deplus, c'est que le Beurrre de Chevre est toûjours blanc, & a toûjours le goût de suif.

Les pauvres gens se servent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait qui provient de leurs Vaches.

Des maladies des Chevres.

La nature des Chevres est tellement conforme à celle des Brebis, que les maladies de celles-cy ne differant en rien des infirmitez de celles-là, ce sont les mêmes remedes qu'il y faut apporter; à la reserve toutefois de la fiévre, pour la guerison de laquelle on ne luy donne pas les mêmes secours, & de trois autres maladies qu'elles ont deplus que les Brebis: telles sont l'hydropisie, l'enflure qui leur provient aprés avoir produit leur fruit, & le mal sec.

De la fiévre.

On dit que les Chevres ne sont jamais sans fiévre; & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus: il est difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cause d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne sçauroient manquer de corrompre la masse du sang: car si cela étoit, un animal, de quelque nature qu'il pût être, pourroit-il resister à la malignité de cette corruption? une Chevre attaquée de la fiévre pendant toute sa vie, brouteroit-elle avec autant d'appetit qu'elle fait, auroit-elle l'œil si alerte? en un mot seroit-elle susceptible d'embonpoint? car il me semble, generalement parlant, qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entierement un corps, & de le détruire en peu de tems si l'on n'y apporte du remede: c'est ce qui fait que je ne sçaurois être du sentiment de ceux qui disent, que ces signes que donne au-dehors une Chevre, semblables à ceux que nous remarquons dans une Brebis lors-qu'elle a la fiévre, que ces signes, dis-je, sont dans cette Chevre des veritables signes de fiévre, & d'une fiévre à laquelle il n'y a point de remede. Pour moy j'aimerois mieux, pour ôter des esprits cette absurdité-là, qu'on dît, que la Chevre de son naturel fait voir au-dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir si elle avoit la fiévre; mais pourtant que ce ne l'est pas, & que ce n'est que son temperament qui l'excite naturellement à donner ces signes; & par ce détour on donneroit à connoître qu'on sçait ce que c'est que la fiévre, & qu'il n'est aisé d'en imposer là-dessus qu'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropisie.

L'hydropisie survient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guerir avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une incision au-dessous de l'épaule; afin d'attirer par là toute l'humidité superflüe; puis guerir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de sain-doux.

De

Digitized by Google

De l'enflure qui leur ſurvient aprés avoir produit leur fruit.

Aprés que les Chevres ont mis leurs Chevreaux au monde; quelquefois à cauſe du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere-faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe au-dedans un terrible deſordre ſi l'on n'y remédie promptement, en leur faiſant avaler un verre de bon vin.

Du mal ſec.

On reconnoît que les Chevres ſont attaquées de ce mal lors-que pendant les grandes chaleurs elles ont les mammelles tellement deſſechées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait; on les guerit de ce mal en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur frotant les mammelles avec du lait bien gras.

CHAPITRE XX.

Des Porcs, & des Truyes.

JE n'ay que faire de rien dire du Porc, on ſçait de quelle utilité il eſt dans une Maiſon de Campagne; mais avant que de parler de ſes avantages, diſons les moyens de le multiplier, puis nous viendrons à ceux de l'élever, & de s'en ſervir aprés pour le ménage.

Du Verrat.

Le Verrat eſt un Porc qui n'eſt point châtré, & qu'on deſtine pour aider avec la Truye à la generation des Cochons.

Si l'on ſouhaite l'avoir beau, on en choiſira un dont le corps ſera court & ramaſſé, la tête groſſe, le groüin long, les oreilles grandes & pendantes, & qui aura les jambes courtes & groſſes: un Verrat n'eſt bon que depuis un an juſqu'à cinq.

De la Truye.

Le choix qu'on fera de la Truye, ſera pareil à celuy du Verrat; & outre cela on remarquera qu'il faut qu'elle ait un ventre qui ſoit ample & large, & que ſes tetins ſoient longs: la Truye peut produire depuis un an juſqu'à ſix; elle porte cinq mois, & donne deux fois des Cochons par an.

Du toit à Cochons.

Le Verrat & la Truye ainſi choiſis, on cherchera un lieu pour les loger; & ce ſera dans celuy dont nous avons parlé dans le ſecond chapitre de ce livre, page 7.

De la litiere.

Qu'on n'oublie point de leur donner ſouvent de la paille fraiche pour litiere; car bien que ces animaux ſoient ſales, & qu'ils n'aiment que la fange, neanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement; devant être certain d'ailleurs, que la paille ſouvent renouvellée les engraiſſe preſque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Du tems de ſoüer la Truye.

Le veritable tems de ſoüer la Truye, c'eſt à dire de luy donner le mâle, ſoit pour porter, ou pour engraiſſer, doit être toûjours depuis le commencement de

Digitized by Google

Février jusqu'à la my-Mars, afin qu'en Juin, Juillet, & Aoust, les petits Cochons qui naîtront en ce tems, prennent des forces avant le mois de Septembre.

REMARQUES.

Il y en a beaucoup qui ne prenant point les précautions que je viens de dire, font soüer leurs Truyes en May, ou en Juin, en telle sorte que les petits Cochons qui en viennent, naissent en Septembre, & Octobre; cette methode est tres-mauvaise à suivre, en ce que les petits Cochons qui ne se fortifient point durant les froidures, ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont produits long-tems auparavant, le Cochon étant un animal qui craint beaucoup le froid; ce qui est cause qu'en Hyver il est beaucoup plus difficile à élever, quand il est si petit, que lors-qu'il est robuste, & en état de resister à la rigueur de la saison.

Si-tôt que les Truyes seront pleines, les Verrats seront separez d'avec elles, & les accompagneront le moins qu'on pourra aux champs, crainte qu'ils ne les mordent, & ne les fassent avorter.

Les Verrats auront leur toit separé des Truyes, pour les mêmes raisons, & de peur aussi que ces mâles ne mangent les petits lors-qu'ils sont nouvellement nés.

La Truye est un animal recommandable par sa fecondité, produisant comme j'ay déja dit, deux fois en un an, & donnant à chaque fois, dix, douze, jusqu'à quinze Cochons.

Pour empêcher aussi que la Truye ne mange ses petits Cochons, il ne faut point laisser son auge vuide, car la nature du Porc est telle, que pour peu qu'elle se sente pressée de la faim, elle la rassasie de tout ce quelle rencontre.

On ne laissera à une Truye que huit à neuf Cochons, afin qu'elle les puisse mieux élever, & le reste sera porté tout-eune au marché; & on observera autant qu'il sera possible de ne garder que des mâles, préferablement aux femelles, étant toûjours meilleurs à nourrir.

De la maniere d'élever les Cochons.

Trois semaines aprés que les Cochons sont nés, qui est le tems ordinaire de le sevrer, on commence de les mener aux champs pour paître l'herbe, & ne manquer point soir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son; ce soin dure jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de deux mois, qu'on choisit pour-lors la quantité de ceux qu'on veut sevrer pour la provision de la maison, afin de vendre le reste.

Comme aprés cela on n'a plus une si grande quantité de Cochons à élever, on peut leur donner la nourriture plus ample; c'est à dire qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit-lait mêlé de son, un peu plus en abondance, que lors-qu'on en a beaucoup a nourrir.

Des lavûres d'écuelles, faute de petit-lait, ne sont point mauvaises; & si c'est en Hyver, on les fait tiedir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves: on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture; & on se souviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les Brebis: car d'élever de ces petits Cochons sans les envoyer paître, c'est abus. L'Eté se passe ainsi: mais quand l'Automne arrive sans engraisser ces Cochons pour tuer, c'est autre affaire; on doit pour-lors tripler la doze, & les gouverner comme je le vas enseigner.

Methode pour engraisser les Cochons.

Pour disposer la nature des Cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un par-

Digitized by Google

coup leur donner la nourriture bien forte ; c'eſt ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bien bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmy leſquels on mêlera du petit-lait, des lavûres d'écuelles, & de l'eau, ſi cela ne ſuffit pas pour détremper ſuffiſamment ce ſon, & ces choux ; puis on laiſſera refroidir cette mangeaille juſqu'à ce qu'on puiſſe y endurer la main.

Ce tems paſſé, on attache ces cochons dans leur toit, pour n'en plus reſſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras ; & pour-lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus ſoir & matin, à pleine auge, que de l'eau ou du petit-lait, dans lequel on aura mis du ſon un peu épais, & qu'on aura fait bouillir, pour leur preſenter aprés qu'il aura été refroidy : on leur donnera un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine criie, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement.

Huit jours ſe paſſeront encore ainſi, aprés quoy on leur donnera à manger du ſon bouilli tout épais, & tant que ces Cochons en laiſſent de reſte.

Si-tôt que cela arrive, il ne tardent gueres à engraiſſer ; & pour-lors qu'on les juge à être tüez, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodez & ſalez, comme j'ay dit au chapitre quatriéme, page 31.

Du tems de châtrer les Cochons.

Tous ces ſoins cy-deſſus ſeroient inutiles, ſi on ne prenoit celuy de châtrer les Cochons qu'on veut engraiſſer, & qu'on deſtine pour être vendus. Les Cochons, pour bien faire, doivent avoir ſix mois lors-qu'on les châtre ; il eſt vray que ſi l'on fait plûtôt cette operation, la chair en eſt beaucoup plus delicate, mais les Cochons n'en deviennent pas ſi beaux ; ainſi qu'on choiſiſſe toûjours cet âge. Le Printems ou l'Automne ſont les deux ſaiſons les plus propres à cette inciſion ; car en Eté il eſt dangereux que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid en Hyver n'offenſe tellement la playe, que les Cochons n'en viennent à mourir.

AVIS.

En quelque païs qu'on puiſſe être, on ne ſe mettra point en peine des Cochons par rapport à la ſituation du lieu, à cauſe que ces animaux ſe plaiſent par-tout.

Les Forêts neanmoins ſont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des fruits ſauvages dont elles ſont remplies : & les années que le gland y abonde, tous les ſoins cy-deſſus pour les engraiſſer deviennent inutiles, cette nourriture étant ſuffiſante pour leur faire prendre aſſez de graiſſe au Bois.

Les Cochons ne commençent à s'engraiſſer de gland, que lors-qu'il eſt meur, ce qui ſe reconnoît quand il tombe.

La maxime de ceux qui au retour des Bois, donnent à leurs Cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'eſt point mauvaiſe ; car dormir aprés qu'on eſt ſou, c'eſt le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons que j'ay données cy-deſſus pour engraiſſer les Cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la proviſion de la maiſon ; car pour en faire commerce il n'y a point d'autre expedient que les Bois, au défaut dequoy je ne conſeille à perſonne d'entreprendre de le faire.

Pour aider encore à la ſubſiſtance de ſes Cochons à la maiſon, le Pere de famille ſera ſoigneux de faire amaſſer du gland en ſuffiſante quantité, pour engraiſſer le nombre qu'il deſtinera pour ſa proviſion.

Aux Païs où il y a bien des Forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'années à d'autres, mais c'eſt en obſervant ce que voicy.

Comme il faut conſerver le gland d'année à l'autre.

Outre le gland qu'on croit ſuffiſamment avoir pour engraiſſer ſes Cochons à la

Digitized by Google

maiſon, on prend celuy qui eſt de trop, & qu'on veut conſerver pour l'année ſuivante, qu'on met ſecher dans le four aprés qu'on en a tiré le pain; cela l'empêche de germer, & par conſequent de ſe gâter.

Ou bien choiſiſſez un lieu ſec, mettez-y ce gland en monceaux, ſans le remuer qu'il n'ait entierement ſué; & lors-que dans ſa ſaiſon vous voulez vous en ſervir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à ſe deſentaſſer, il ne ſe mette à pourrir aprés avoir germé: & vous experimenterez par là de quel avantage il eſt de faire beaucoup de pareille proviſion dans les années qui en abondent, car elles ne ſont pas toûjours de même.

Des maladies des Porcs, & des moyens de les guerir.

On connoît qu'un Porc eſt malade quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coûtume, ou bien lors-qu'on remarque qu'il eſt dégoûté.

Il ſe peut auſſi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces ſignes, & qu'il ne laiſſe pourtant pas de reſſentir du mal; & ce qui peut faire douter ſeulement en luy de quelque infirmité, c'eſt lors-qu'au lieu de conſerver ſon embonpoint ordinaire, on le voit diminuer petit à petit: & pour-lors, afin de s'éclaircir de ſon doute, on prend à contre-poil une poignée de ſoye ſur ſon dos qu'on luy arrache; & ſi dans ſa racine ce poil paroît net & blanc, c'eſt bon ſigne; au lieu que ſi on y apperçoit quelque marque ſanglante, ou noirâtre, on peut aſſeurément juger que ce Cochon eſt malade: il n'eſt donc plus queſtion aprés cela que d'examiner en luy qu'elle peut être la cauſe de ſon mal.

De la lepre.

Cet animal eſt ſi gourmand, & mange ſi vilainement, qu'à cauſe bien ſouvent de cela il eſt ſujet à la lépre; & pour tâcher de le guerir de cette maladie, on fait tous les jours ſoigneuſement nettoyer ſon toit, ou on ne le laiſſe point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le ſaigne ſous la queüe, enſuite dequoy on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems promener: on ne doit point auſſi en cette occaſion luy épargner à manger, & ſa nourriture ſera du marc de vin, mêlé avec du ſon & de l'eau: de dire que ce mal ſera gueri entierement par ce remede, j'en doute; mais je ſçay bien qu'il le diminüera.

On remarque qu'un Cochon a la lépre de trois manieres: premierement lors-que luy levant la langue on voit deſſous des petites puſtules noirâtres; ſecondement, lorſqu'il ne peut ſe porter ſur ſes pieds de derriere; & en troiſieme lieu, ſi la ſoye arrachée de deſſus le dos, comme j'ay dit, eſt ſanglante dans ſa racine.

Du dégoût.

Les mauvaiſes herbes que les Porcs ont mangé leur cauſent ſouvent du dégoût; & ſi vous voulez les en guerir, enfermez-les pendant dix huit ou vingt heures, ſans leur donner aucune nourriture; aprés cela donnez-leur à boire beaucoup d'eau tiede dans laquelle vous aurez fait tremper un jour durant de la graine de concombre ſauvage bien pilée, & vous verrez qu'ils recouvreront leur appetit.

De la fiévre.

De même que bien d'autres animaux, les Porcs ſont attaquez quelquefois de la fiévre; pour-lors on les ſaigne de la queüe, & on ne leur donne à manger que quelque choſe qui les puiſſe rafraîchir.

De

Digitized by Google

De l'enflure.

Dans la saison des fruits, les Cochons en mangent souvent de pourris en si grande quantité, qu'ils en deviennent enflez; & cette enflure leur deviendroit dangereuse si l'on n'y apportoit du remede: c'est pourquoy on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlez dans leur nourriture, & ils désenflent en peu de tems.

Du Catarre.

Pour guerir les Cochons du catarre, saignez les sous la langue, & frotez ce mal de sel broyé, & de pure farine de froment.

De l'enflure des glandes du col.

Quand on s'appercevra qu'un Cochon a les glandes du col enflées, on se servira du même remede que pour les catarres.

De la galle.

Outre le remede cy-dessus, on guerira les Cochons galleux en les frotant rudement, & à contre-poil, d'eau de lessive, pour ensuite les faire baigner en l'eau claire.

De la soif.

La soif quelquefois que le Porc endure, est cause que la fiévre luy survient sur tout dans le tems de la Canicule; cette incommodité l'altere tellement qu'il en devient tout maigre, & tout décharné: ainsi pour éviter cela, qu'on soigne de luy donner à boire.

De la Peste.

On ne peut que preserver les Porcs de cette maladie; car lors-qu'ils en sont atteints, il n'y a point d'autre remede que de les jetter.

Preservatif contre la Peste.

Prenez de l'eau claire, faites pendant un jour infuser dedans des racines d'afrodille, & la donnez à boire de tems en tems au Cochon; ce breuvage le garentira de la Peste.

Lors-que je dis qu'il n'y a point ou fort peu de remedes qui puissent guerir la Peste qui arrive aux animaux, je n'ay pas tout-à-fait méchante raison; & l'on peut dire que cette maladie est la desolation de tous.

Non tam creber, agens hyemem, ruit æquore turbo,
Quam multa pecudum pestes, nec singula morbi
Corpora corripiunt.

Elle est bien plus dangereuse encore lors-qu'elle arrive en Eté, que quand elle survient en Hyver.

——— Sed tota æstiva repente
Spemque, gregemque simul, cunctamque ab origine gentem.

On trouve des remedes pour la prévenir, mais non pas pour la guerir lors-qu'un animal en est atteint; c'est une soif qui le devore, & qui luy mine le corps d'une telle maniere, que les membres en tombent par morceaux.

Digitized by Google

——— Sed ubi ignea venis
Omnibus acta sitis, miseros abduxerat artus,
Rursus abundabat fluidus liquor, omniaq; in se
Ossa minutatim morbo collapsa trahebat.

Je finis ce chapitre, pour passer à une idée qu'on doit se former, pour sçavoir commercer generalement tout ce qu'on peut retirer d'une Basse-Cour; car ce n'est pas assez d'avoir beaucoup de denrées à vendre, si l'on ne sçait les vendre dans le tems qu'on en peut le plus tirer d'argent.

CHAPITRE XXI.

De la veritable idée qu'on doit se former du commerce general de la Basse-Cour, & des autres fruits qu'on tire de la maison.

POUR ranger cette idée dans un ordre qui n'embarrasse point l'esprit de ceux qui seront curieux d'aprendre comme il faut se faire une espece de commerce de tout ce qu'il y a dans une Basse-Cour; j'ay crû n'en pouvoir établir un meilleur, qu'en marquant par chaque mois de l'année tout ce qu'on y devoit debiter, soit les denrées qui y croîtront pendant ce tems-là même, soit celles qu'on aura sçu l'art de conserver jusques-là, afin d'en tirer plus d'argent qu'on n'auroit fait si on les eût vendües dans la saison qu'elles sont à meilleur marché.

Ouy, c'est de là que depend le principal point de l'Oeconomie; c'est de cette idée qu'on doit se former, qu'on peut tout attendre d'avantageux des soins qu'on prend à nourrir & élever toute sorte de Volaille, & à engraisser toutes sortes d'Animaux convenables à une Basse-Cour; autrement il arrive bien souvent que les profits qu'on tire de tant de peines, n'égalent pas la dépense qu'on y a faite.

Aussi pour réüssir dans ce commerce, je presuppose qu'un Pere de famille n'attende pas tout-à-fait à vivre, sur ce que luy pourra rendre sa Basse-Cour; c'est-à-dire que d'abord qu'il entreprendra de conduire un labourage, il faut qu'il ait de l'argent d'avance, afin qu'il puisse ménager tellement son tems, qu'il ne vende toutes les denrées de sa maison que lors-qu'elles sont cheres.

Cette avance d'argent qu'il aura, ne sera seulement que pour les deux premieres années; car aprés cela, plus il ira, & plus il verra sa bourse remplie de ses revenus, & il retirera au denier quatre l'interêt de son denier avancé.

Dans ce commerce, outre les denrées de la Basse-cour, seront aussi compris tous les grains, fruits, & vins qu'on recueillira de la maison; & quoy que je n'en aye point encore parlé, j'ay crû que comme parties essentielles de ce commerce, je ne devois point les y oublier: & pour suivre l'ordre que je me suis icy prescrit, je commenceray par le mois de Janvier.

JANVIER.

Jane biceps, anni tacitè labentis origo,
Solus de superis, qui tua terga vides;
Dexter ades. Ovid. Fast. Lib. 1.

O toy Pere Janus, qui portes un double front,
Et par qui toûjours l'An commence;
Toy, dis-je, entre les Dieux qui seul as la puissance

De

Digitized by Google

De voir derriere toy les choſes qui ſe font,
Seconde le projet que je vas entreprendre;
Fais que j'apprenne à qui voudra bien le ſçavoir,
Le tems où l'on peut le mieux vendre
Tous les effets qu'on peut avoir.

Dans le mois de Janvier, ſe debitent les Poules-d'Inde, les Chapons, & generalement toute autre Volaille dont on voudra décharger ſa Baſſe-Cour, & qu'on jugera en état d'être vendüe; tout ce qu'il y aura d'œufs, de Fromages, & de Beurre en cette ſaiſon, ſeront portez au Marché, & ſe vendent cherement. Les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris ſoin de garder depuis le mois d'Octobre juſqu'à ce tems-là, ſeront auſſi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la proviſion de la Maiſon, raportant plus de profit pour-lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des Veaux au mois de Janvier, on ne ſe fera point un ſcrupule de les vendre, à cauſe qu'ils ſont rares, & que ce n'eſt pas la vraye ſaiſon de les garder pour nourrir.

Eſt heureux qui dans ce tems-là a des Vaches ou des Bœufs gras à vendre; les Bouchers ſçavent bien les venir trouver, ſans qu'il ſoit beſoin de les mener en Foire pour les vendre.

C'eſt dans cette ſaiſon auſſi qu'il fait bon vendre les Fruits qui ſe mangent dans ce mois; telles ſont les Poires de Lanſac, la Virgouleuſe, le Bon-Chrétien d'Hyver, le Beurré d'Hyver, la Poire de Fribourg, la Calle de Meaux, l'Orange d'Hyver, le Certeau, le Sucrin, le petit Muſcat d'Hyver, le Rateau gris, la Poire d'amour, & le Bonne-amet: Car je preſupoſe qu'un Pere de famille ne ſera pas ſans avoir un Jardin rempli de toutes ſortes de bons Fruits: l'œconomie demande de luy l'embelliſſement d'un tel Jardin à ſa Maiſon; & ayant appris comme il les faut conſerver, ce que j'enſeigneray dans mon quatriéme Livre, il ne ſe défera point de ces Fruits que par ordre, & dans les tems que chaque eſpece ſera bonne à manger, afin d'en tirer un bon argent: tels Fruits dans ce mois apportant plus d'avantage à ſon Maître d'être vendus, que d'être mangez chez luy, ſi ce n'eſt ſa proviſion particuliere, ou pour être ſervi à ſa table, ſoit qu'il ſoit ſeul, ou qu'il luy ſurvienne compagnie.

Il y a auſſi quelques Pommes qui ſe mangent dans cette ſaiſon, comme le Rambour, la groſſe Reinette griſe, les Callevilles, & autres Pommes, qu'on pourra envoyer au Marché.

On ne ſçauroit dire combien tout cela bien ménagé pendant toute l'année, rapporte d'argent en ſon tems.

FEVRIER.

Janus habet finem, cum fauſte creſcat & annus
Alter ut it menſis, ſic liber alter eat.
Ovid. Faſt. Lib. 2.

Voilà Janvier paſſé, dans le mois qui le ſuit,
Soit qu'on vende, ou bien qu'on achete,
Faſſe le juſte Ciel qu'on en retire un fruit
Auſſi grand que je le ſouhaite.

L'on vend dans le mois de Fevrier les mêmes Volailles, que dans celuy de Janvier. Les œufs, les Fromages, le Beurre, & les Veaux, s'y vendent encore bien; l'Aumail

l'Aumail gras n'y eſt pas de moindre valeur.

Les Fruits y ſont encore plus chers qu'en Janvier, & ceux qui s'y mangent, ſont le Rouſſelet d'Hyver, le Bon-Chrétien d'Hyver, la Paſtoralle, le Martin-ſire, le Dagobert, la Donville, le Bequeſne, la Bergamotte d'Hollande, la Poire verte de Pereux, la Poire de Piſe, le Visbourg, la Bergamotte-Bugy, la Poire de girofle, & la Stergonete.

Sur la fin de ce mois on peut vendre quelque Agneau, au cas que les Brebis en produiſent de bonne heure; ce qui n'arrivera pas à un Pere de famille qui aura pris ſoin de gouverner ſa Bergerie comme je l'ay dit.

L'on commencera dans ce mois de faire le debit des Fromages qu'on aura fait ſecher en Eté, & du Beurre fondu ou ſalé dont on aura fait une bonne proviſion dans le tems qu'il ſe vend peu, pour en avoir plus d'argent dans celuy-cy; & pour ne ſe point tromper, on marquera ſur chaque pot la quantité de livres peſant de Beurre qu'on y aura ou ſalé, ou fondu; & ordinairement ſur la fin de ce mois s'achevent de ſe debiter toutes les Volailles ſuperfluës de la Baſſe-Cour. Voyons quel eſt le commerce du mois de Mars.

MARS.

Bellice depoſitis Clypeo pauliſper, & haſta
Mars ades, & nitidas caſſide ſolve comas.
Ovid. Faſt. Lib. 3.

Aujourd'huy, par les ſoins du plus grand Roy du Monde,
Qu'on joüit d'une Paix profonde,
Puiſſant Mars, grand Dieu des Combats,
Dans ce bien-heureux tems fais treve à tes alarmes,
Sois tranquile, mets bas tes armes,
Et ne me refuſe pas,
Le ſecours qui m'eſt neceſſaire,
Pour dire dans ce mois tout ce que l'on doit faire.

Le mois de Mars eſt ordinairement en Carême, & dans ce tems on peut vendre les Beurres fondus, & ſalez, ainſi que le frais; pour les œufs, s'il eſt permis d'en manger pendant ce tems, le debit en eſt encore bon.

Les Veaux qui viennent au Mois de Mars, peuvent être nourris pour élever, ſuppoſé qu'on ſoit dans un Païs où les pâturages le permettent; ſinon ils ſeront laiſſez ſous leur mere juſqu'à ce qu'il ſoit tems de les envoyer à la Boucherie: & depuis ce tems-là juſqu'au mois de May, on peut reſerver les Veaux qui naîtront, pour devenir ou Bœufs ou Vaches, ſuppoſé les pâturages propres cela; car ſans ce ſecours il les faut toûjours vendre.

Cette ſaiſon eſt le veritable tems de vendre de l'Avoine, & de l'Orge, étant toûjours cheres dans ce mois; à cauſe des ſemailles de ces grains; les Veſſes, & le Chenevis qu'on ſeme auſſi pour-lors, ne rendent pas moins d'argent: pour les Veſſes, à cauſe des Pigeons qu'il faut nourrir, je ne conſeillerois pas d'en vendre à moins que ſa proviſion priſe, on n'en eût plus qu'il n'en faut.

Les Pruneaux, & les Fruits qu'on a fait ſecher au four, ſont debitez dans ce mois plus qu'en aucune autre ſaiſon; parmy leſquels ſeront compris les Raiſins ſecs.

Les années que la Fête de Pâque arrive dans ce mois, l'on pourra vendre des petits Poulets ſur la fin, ſi l'on a pris le ſoin pendant l'Hyver de mettre couver des Poules comme j'ay dit; & s'ils coûtent à élever, la peine & la nourriture qu'on y a miſes, ſont bien payées par l'argent qu'on en retire: mais il faut regarder ſi la ſituation des lieux où l'on eſt, veut qu'on faſſe cette depenſe, & qu'on ſe donne

ces

Digitized by Google

ces soins; car à moins qu'on ne soit proche de quelque Ville où l'on en puisse avoir le debit, c'est une folie de l'entréprendre; ces Poulets coûtant pour-lors à nourrir plus deux fois qu'ils ne vaudroient si on ne les vendoit pas dans ce tems, ce qui seroit contre les regles de l'œconomie, & ne pourroit passer que pour une curiosité inutile.

Ceux qui sçavent conserver les Fruits, en ont encore à vendre dans ce mois, & ne sont que trop récompensez des soins qu'ils ont pris à les garder: & ces Fruits sont, le Bon-chrétien encore, le saint-Lezin, l'Angelique, la Double-fleur, le Bezy de Chaumontel, la Bonne de Soulers, le Bergamotte de Pâques, le Fontarabie, le Tibivilliers, la Poire de Perle, la Poire de Fer, la Poire de Fulce, la Bernadiere, le Gilogilles, & le Cadillac.

Les Bêtes à cornes qui sont grasses, sont encore rares en ce tems-là; c'est ce qui fait qu'elles se vendent cherement, pour être tüées la semaine Sainte.

Les Agneaux se vendent encore en ce mois, mais je ne conseille pas de s'en défaire de beaucoup; car pour-lors ces animaux sont, pour ainsi dire, hors de danger, & meritent mieux qu'on les nourrisse, que d'être vendus.

L'on peut avoir quelque Pigeonneaux de Pigeons patez; l'argent qu'on en retire pour-lors, fait du profit plus que si on les mangeoit: c'est pourquoy qu'on les vende, tel Pigeon paté vendu étant suffisant d'avoir de la provision pour un repas de toute une Maison; au lieu qu'il ne pourroit suffire qu'à une seule personne s'il y étoit mangé: & c'est dans ce mois qu'on a coûtume de pescher les Etangs.

AVRIL.

Aprilem memorant ab aperto tempore dictum.
Ovid. Fast. Lib. 4.

Je ne sçay si c'est fable ou non,
Mais on dit qu'Avril n'a son nom
Qu'à cause qu'en ce tems tout commence à renaître;
Je m'en rapporte s'il est vray;
Mais sans nous amuser à le vouloir connoître,
Disons ce qui pour-lors au marché doit paroître,
Pour passer vîte au mois de May.

Dans ce mois qui nous ouvre la belle saison, on aura achevé de vendre les Fromages secs, les Beurres salez & fondus; ainsi l'on n'envoyera plus au Marché que le frais, & les œufs que les Poules pondront alors en abondance, si elles sont bien nourries.

Les petits Poulets ne se vendent pas mal encore dans ce tems, & quand on les vendroit tous, sans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la saison n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pour nourrir pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au Marché de la grosse Volaille lors-que le mois d'Avril est venu, à cause que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout leur goût; ainsi il faut vuider sa Basse-Cour de tout ce qu'on a de superflu de Chapons, de Dindes, & de Poules, avant ce tems là,

Les Pigeonneaux patez, si l'on en a, ne resteront pas au Marché, pour peu qu'il y ait de delicats dans les Villes où vous les envoyez.

Le Pere de famille reservera jusqu'à ce tems-là les Moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans; ce Bestial est cher pour-lors; & de l'argent qu'il en retire, ce Pere de famille en bon œconome commençant de se remuer, va aux Foires, & en racheteta quelque Genisse pour nourrir.

S'il y croît quelque Veau en ce tems dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cause que pour-lors ils se donnent à trop bon prix;

Digitized by Google

mais si le Païs est ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoy les nourrir, il vaut mieux les vendre aux Bouchers à bon marché, que vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la suite, si l'on ne veut risquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, si l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques Bœufs ou Vaches maigres à bon marché, pour nourrir jusqu'aux Vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour-lors être gras: mais qu'on prenne garde lors-qu'on se donnera de cette sorte de Bestial, qu'on prenne garde, dis-je, que cette maigreur ne soit point causée ou par trop de vieillesse, ou par quelqu'autre infirmité: pour l'âge, cela se connoît aisément; pour l'infirmité, ou il en est gueri, ou il n'en a pas: s'il en est gueri, & qu'aprés l'avoir bien examiné on ne remarque plus sur luy aucune marque de maladie, sinon cette maigreur qui en provient, on pourra l'acheter; & commençant à traiter cette maigreur dans sa source comme je l'ay enseigné en son lieu, page 155. on pourra esperer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement. Mais si par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoît encore en eux quelque maladie, qu'on se garde bien de les acheter, quelque bon medecin en Bestial qu'on puisse être; devant toûjours sçavoir pour bonne maxime, que le tems d'un Pere de famille luy est toûjours trop cher, pour l'employer si inutilement.

S'il est encore des Fruits en ce tems, ce ne peut être que du Bon-chrétien, & des Pommes de Reinette, qui se vendent pour-lors bien de l'argent; & l'on peut dire que la Mere de famille qui aura sçû garder de ces fruits jusqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu sa peine.

Si l'on a dans ce mois des Cochons pour élever, & qu'on les vuille vendre, on le pourra faire, à cause que pour-lors ils sont assez recherchez.

Les Bœufs & les Vaches grasses sont encore rares dans cette saison; c'est pourquoy je conseille à la Mere de famille, pendant l'Hyver, d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir dans tous les mois en état d'être envoyez à la Boucherie: son tems ny ses soins ne seront point perdus; elle envoyera aussi vendre ses Chevreaux dans ce mois, si-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois semaines.

MAY.

Quæritis unde putem Maio data nomina menſi?
Non ſatis eſt liquido cognita cauſa mihi.
Ovid. Fast. lib. 5.

Si l'on demande d'où ce Mois
Tient son nom, & ce qu'on en pense.
Je diray ce qu'Ovide en a dit autrefois,
Que je n'en ay pas connoissance,
Mais que je sçay qu'en ce tems cy
L'on vend ce que voicy.

Il n'est donc pas icy question de sçavoir quel est celuy qui a donné le nom à ce mois, nous n'y voulons seulement apprendre que les choses dont un Pere de famille peut tirer de l'argent pendant ce tems-là.

Durant tout ce mois on n'envoyera ny Beurre, ny Fromage au Marché, car il s'y donne à un prix trop mediocre: ainsi le Beurre sera fondu, ou salé, & les Fromages sechez comme j'ay dit.

Les œufs serviront pour une partie de la provision de la maison, ou seront vendus, à quelque bon marché qu'ils puissent être, ceux de cette saison n'étant pas propres à garder.

Digitized by Google

Dans ce tems commencent à venir les Dindons qu'on a ſoigné à faire éclore de bonne heure; ils ſont extrêmement chers dans ces commencemens, & l'on peut dire que pour-lors ils dédommagent bien ceux qui les ont élevez, des peines qu'ils ont prises aprés eux.

Les Poulets ſe peuvent encore vendre, & les Veaux auſſi, au cas marqué cy-deſſus.

Comme le Beſtial gras ſe vend toûjours bien, on ne perdra point ſa peine d'en avoir toûjours de tel dans ce tems-là.

Les Pigeonneaux ſont en abondance en ce mois, & on en envoye vendre tout le ſurplus de ceux qu'on voudra laiſſer pour garnir le Colombier.

C'eſt dans ce mois qu'un veritable œconome, ſi ſon païs & ſa bourſe le permettent, doit aller aux Foires pour y faire emplette de Moutons outre ſon troupeau ordinaire, & de Geniſſes pour engraiſſer: ce commerce fait ſa richeſſe s'il s'y entend bien, & qu'il ſoigne de les faire gouverner ſuivant la methode que j'en ay donnée, pages 158. & 181.

A l'égard des Moutons gras, ils ne ſont pas encore à bon marché dans ce tems; ainſi qui en aura pourra les vendre.

Le mois de May eſt la veritable ſaiſon pour ceux qui ont du Bled à vendre: il ſe peut qu'il ſoit à meilleur prix qu'en Hyver; mais enfin je ſuis en cela l'opinion de tous les gens que j'ay connu faire profeſſion d'une grande œconomie.

Si l'on a encore du Vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de May eſt la vraye ſaiſon de debiter le blanc, & le paillet: ce n'eſt pas que je conſeille de le garder juſques-la pour refuſer de le vendre avant ce tems-là, ſi l'on en trouve l'occaſion; car il y a un ancien proverbe qui dit qu'il n'eſt argent que de Marchand, ce qui eſt bien vray: c'eſt ce qui fait qu'on ne peut trop ſe récrier contre ces prétendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela, s'ils vendoient leurs Vins tous chauds aux Marchands: ouy, je le dis, c'eſt agir pour-lors avec plus d'entêtement que de fineſſe; & l'avis que je donne icy n'eſt qu'au cas que le malheur ait voulu que le Vin vous ait reſté juſqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré Marchand à qui le vendre.

On fait auſſi de l'argent du Miel & de la Cire, qu'on a retiré de ſes Mouches.

AVERTISSEMENT.

Avant que d'aller plus loin, je ſuis bien-aiſe d'avertir à l'égard de la Volaille, que je ſuppoſe qu'on doit nourrir en grande quantité, que c'eſt donner des leçons icy à la verité qui ſemblent contraires au bien du public, à cauſe que je ne conſeille de vendre les denrées que lors-qu'elles doivent être cheres. Cependant, ſi l'on veut là-deſſus ſe donner la peine d'approfondir ma penſée, on verra qu'elle ne peut être blâmable; en ce que ſi tout le monde generalement ſuivoit ces préceptes, n'eſt-il pas vray que dans chaque ſaiſon l'abondance y ſeroit toûjours de tout, & par conſequent que ce qui devroit être cher en ce tems-là, à cauſe de ſa rareté, y deviendroit à bon marché, parce qu'il y en auroit quantité? L'on peut juger de là, que ce que j'enſeigne icy n'étant d'aucun préjudice au bien public, ne regarde uniquement que les perſonnes dont le public ſe peut paſſer, & qui n'ayant point d'autre employ que de faire valoir leur bien, cherchent des moyens pour réüſſir dans leur entrepriſe. L'on me va dire que tout le monde en peut être logé-là; & moy je répondray que tout ce monde n'a pas les moyens de le faire, & que le nombre de ceux qui ne ſont point en état de garder leurs denrées, étant beaucoup plus grand que le nombre de ces gens qui le peuvent faire commodément, on ne doit point avoir lieu de craindre jamais qu'on manque de rien & à bon prix: de plus, ce que j'enſeigne de ne debiter qu'en certain tems, ce n'eſt que pour faire plaiſir aux Grands,

Digitized by Google

qui n'aiment les choſes bien ſouvent qu'à cauſe qu'elles ſont rares, & non pas dans la ſaiſon qu'elles ont le meilleur goût.

On ſera auſſi averti que ce que je dis de vendre, ne doit s'entendre que du ſuperflu du Beurre, des Fromages, des Oeufs, & de tout generalement dont on ne peut ſe paſſer pour la ſubſiſtance de la Maiſon; les Fruits d'Eté, & une partie de ceux d'Automne étant compris dans ce neceſſaire, comme étant un aliment en ce tems qui vous rend plus de profit, en en nourriſſant une partie de vôtre domeſtique, que lors-que vous les envoyez vendre au Marché.

Sur la fin de ce mois, on tond les Brebis, & l'on a par conſequent de la laine à vendre; mais je conſeille de la garder un mois ou deux avant que d'en venir là, & de laiſſer paſſer les plus preſſez.

JUIN.

Hic quoque menſis habet dubias in nomine cauſas,
Quæ placeant, poſitis omnibus, ipſe leges.
Ovid. Faſt. Lib. 6.

Ce mois deſſus ſon nom partage les eſprits;
On ne ſçait de quelle famille,
De Gautier, ou bien de Garguille,
Il l'a pris.
L'un s'obſtine comme une Mule,
Et veut que ce ſoit de Junon;
L'autre au contraire dit que non,
Et jure qu'il le tient de la femme d'Hercule.
Je laiſſe entr'eux tout ce debat,
Qui leur plaît, & qui les exerce,
Et comme c'eſt un point dont je fais peu d'état,
Je retourne à nôtre commerce.

Que ce mois doive ſon origine à l'une ou à l'autre de ces deux Deeſſes, cela ne nous importe en rien, c'eſt entre-elles le debat; laiſſons-leur vuider, & pourſuivons nôtre entrepriſe.

Le Beurre ſe portera au Marché, à cauſe qu'il n'eſt pas ſi bon que celuy de May à fondre ny à ſaler; cependant ſi dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer eſt trop mediocre, je conſeille de le fondre, & ce ſera du Beurre dont on ſe ſervira l'Hyver pour la proviſion de la maiſon.

Les Fromages ſeront toûjours ſalez; car de porter vendre un Fromage, & en tirer en ce tems le peu qu'on en tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le ſurplus des œufs pris pour la maiſon ſe vendra, car ce n'eſt pas encore la ſaiſon de les garder.

Les Veaux tout comme au mois de May, & le Beſtial gras de même; & pour les Poulets on ne ſongera plus d'en décharger ſa Baſſe Cour, mais au contraire, de les laiſſer croître pour en avoir des Chapons, ou de nouvelles Poules dans leur tems.

Les Dindons ſe peuvent encore vendre dans ce mois, mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoyer aux champs.

Si le mois de May n'a pas fourni aſſez de tems pour faire le debit des Vins blancs & clairets, l'on continuera de les vendre, ainſi que le Bled.

Si l'on a une Ceriſaye dans ſa maiſon, ce mois eſt le veritable tems qu'on fait du debit des Ceriſes.

On achete encore ſi l'on veut en cette ſaiſon de belles Geniſſes, qu'on jette dans des pâturages pour engraiſſer, juſqu'à l'entrée de l'Hyver, qu'on s'en decharge du trop qu'on n'a pas dequoy nourrir.

JUIL-

Digitized by Google

JUILLET.

Tempus Iuleis cras eſt natale calendis.
Ovid. Faſt. lib. 6.

Quand Juin finit, Juillet commence:
Que de biens dans cette ſaiſon?
Tout s'y fait voir en abondance;
Et qu'on dit bien avec raiſon,
Quand Juin finit, Juillet commence!
Le Laboureur ſe récompenſe
Des travaux qu'il a pris, dit-on:
Il va faucher ſes foins qu'il porte à la maiſon,
Et cueille ce qu'alors la terre luy diſpenſe.
Quand Juin finit, Juillet commence:
Que de biens dans cette ſaiſon!

Quand Juin finit, Juillet commence; & dans ce mois, à l'égard du Beurre, des Oeufs, des Fromages, on en fera tout comme en celuy de Juin.

On ne ſongera plus en ce tems de garder les Veaux pour nourrir, à cauſe qu'il eſt trop tard, & le Beſtial qui ſera gras ſe vendra toûjours fort bien.

Les Ceriſes ne ſont pas plûtôt finies, que les Poires viennent dés le commencement de Juillet: elles ſont encore rares, & par conſequent bonnes à vendre, & non pas encore propres à en nourrir le commun. Ces Fruits ſont d'abord le petit Muſcat, ou ſept en gueule, le gros Muſcat, le petit Muſcat bâtard, le Bourdon muſqué, les Hâtiveaux, la Poire de Magdelaine, la Figue muſquée, la groſſe Jargonnelle, la Cuiſſe-Madame, les Blanquets gros & petits, l'Admiré-Joannet, la Poire à la Reine, & le Rouſſelet hâtif.

Il y a encore les Pêches precoces, & les Prunes qui viennent en cette ſaiſon, & dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des Prunes, on ne debitera que celles qui ne pourront pas ſervir à faire des Pruneaux; car pour celles dont on en peut faire, l'œconomie veut qu'on les y employe toutes, rendant beaucoup plus d'argent ainſi ſechées au four, & étant debitées en Carême, que lors-qu'on les vend au ſortir de deſſus l'arbre; & voicy le nom des Prunes dont on fait les meilleurs Pruneaux.

Le Damas noir: cette Prune eſt bonne à la verité en Pruneaux, mais ce ne ſont pas les plus exquis.

La Diaprée rouge, autrement de Roche-Corbon, eſt une Prune qui ne quitte pas le noyau; elle eſt groſſe, ronde, & trés excellente en Pruneaux.

L'Imperiale rouge eſt groſſe & longue, belle Prune, qui quoy qu'elle ſoit bonne crüe, eſt neanmoins des meilleures ſechées au four.

La Prune de Montmirel eſt blanche, longue & pointüe; elle ne quitte point le noyau, & eſt tres-excellente à faire des Pruneaux.

La Prune-Datte blanche ou rouge, la Sainte-Catherine, qui eſt groſſe, plus plate que longue, & la Prune Norbette qui eſt comme un petit Damas noir, & le Damas de Tours; toutes ces Prunes en Pruneaux ſont merveilleuſes.

Je ne dis pas que toutes ces Prunes-là ſoient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes aprés les autres; & le détail que j'en fais icy avec la maniere de les connoître, ſervira pour tous les autres mois où ces Prunes ſont bonnes à man-

Digitized by Google

ger: j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui seroient inutiles.

Pour le Mirabel, l'Isle vert, & le Moyeu de Bourgogne, elles seront envoyées chez les Epiciers, qui seront bien-aises de les acheter pour en faire des Confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les Poires de petit Blanquet pour mettre en Confitures; c'est pourquoy il les leur faut vendre.

L'Avoine se vend bien en ce tems, & celuy qui en a, peut la mener à coup sûr au Marché.

L'on peut aussi en ce tems-là vendre la laine, si l'on voit qu'on en donne un bon prix; quelquefois on gagne d'attendre, quelquefois aussi on y perd, à cause du dechet qu'il y a.

Si l'on a gardé du Vin jusqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, sur-tout lors-que vous sentez qu'il tombe.

AOUST.

Nomen ab Augusti deductum nomine dicunt.

Mathurin ne s'informe guere,
(Au vray c'est une chose à luy peu necessaire)
Si ce mois prend son nom de ce grand Empereur
Auguste, qui fut la terreur
De tous les Ennemis de Rome;
Car qu'importe comme il se nomme,
Pourveu que Mathurin fasse bonne moisson?
Aprés tout, n'a-t-il pas raison?
Des Fruits, du Grain chez luy pour-lors en abondance
Luy valent mieux (à parler sans façon)
Que cette inutile science.

Depuis le commencement d'Aoust jusqu'au quinziéme, on vendra les œufs; mais depuis la my-Aoust jusqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les Poules, à cause, dit-on, que les œufs d'entre les deux Nôtre-Dames, sont bons à garder; maxime qu'on ne manque point d'observer à la Campagne.

On ne vendra point aussi le Beurre produit dans ce même tems; au contraire, on le salera, ou on le fondra, comme étant de tres-bonne garde; & pour les Fromages, on les fera encore secher dans la chasiere.

Quoy que le Bestial commence dans ce tems-là d'avoir pris graisse, & que par consequent il devienne un peu commun; il n'importe, vendez toûjours, tout Bestial gras n'est plus qu'inutile à la maison.

Vendez aussi les Veaux qui sont en état d'être tuez dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du Colombier, les Pigeonneaux y abondent en ce tems.

Vous avez trop de Fruits à vendre en ce tems pour en faire icy le détail; aussi, ne dédaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, vôtre provision prise préalablement; d'en nourrir vôtre domestique des plus communs, & d'engraisser les Cochons de ceux qui sont ou gâtez ou pourris.

La

Digitized by Google

La Pêche eſt un fruit délicat, & fort recherché; c'eſt pourquoy il faut en faire auſſi de l'argent.

Des Prunes tout de même; & faire encore des Pruneaux de celles dont j'ay parlé cy-deſſus, & qui meuriſſent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de Fruits, on ſoignera d'en faire ſecher au four une bonne quantité de diverſes manieres, que vous pouvez apprendre dans le quatriéme Livre; le debit qu'on en a, lorſque le Carême arrive, eſt aſſez grand pour faire qu'on ne les oublie pas; & l'on ſuivra ſur tout cette maxime lors-que la grande abondance de Fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les Vins qu'on aura de reſte, car la ſaiſon des Vendanges approchant doit inviter à le faire.

SEPTEMBRE.

Menſis quo vacuas pinguis vindemia cellas
Diſtendit.

Que le mois de Septembre eſt digne de loüanges,
De nous donner des Fruits ſi beaux,
Et de remplir tous nos tonneaux,
De ce jus qui vient des Vendanges!
A le rendre parfait employons tous nos ſoins,
Afin que l'argent qu'il ſçait rendre
Supplée heureuſement à nos divers beſoins.
Joint á celuy que l'on peut prendre
De ce qu'on a pour-lors à vendre.

Juſqu'au huit de ce mois, on ſalera & on fondra encore le Beurre; ces huit jours paſſez on l'enverra vendre au Marché; pour les Fromages, ils ſe ſecheront toûjours.

Tous les œufs que rendront les Poules juſqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, ſeront gardez pour l'Hyver, le Beſtial gras envoyé aux Foires, & tous les Veaux vendus.

Il y a encore des Pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainſi que de la cire & du miel.

Les Fruits de cette ſaiſon commencent à devenir moins communs, & plus rares que ceux d'Eté, & par conſequent plus chers, c'eſt pourquoy il fait bon les vendre.

Il y a encore des Poires & des Prunes qu'on ſeche au four dans ce mois, ce que je conſeille de faire, ne pouvant trop avoir de ces ſortes de proviſions en Carême, tant pour vendre que pour en manger à la maiſon; pour vendre ſur tout, lors-que l'on a pris ſoin de les ſecher de la maniere que je l'ay dit en ſon lieu; ce qui ne coûte gueres néanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois, le Pere de famille commence a chercher le debit de ſes Moutons qu'il a achetés en May, & du jeune Beſtial qu'il a engraiſſé depuis ce tems.

Les Cochons de lait ſe vendent bien en ce tems; & ſi la Mere de famille en a, elle pourra les envoyer au Marché.

Si la Vendange arrive dans ce mois, le Pere de famille aura ſoin de bien amaſſer & de bien conditionner tout ſon Vin.

Digitized by Google

OCTOBRE.

Humidus October fœnere ditat agros.

C'eſt dans ce mois que la terre,
Par tout ce qu'elle renſerre,
Peut ſe flater d'avoir dequoy
Faire le deſtin d'un Roy;
Et que Jean en faiſant ripaille,
Commence à percer ſon tonneau,
Et que mangeant de la Volaille,
Avecque ſon voiſin il boit du vin nouveau.

Tout le Beurre, les Fromages & les Oeufs qu'on amaſſera pendant ce mois, ſeront portez au Marché.

Le Pere de famille pour-lors, ſe donnera de grands mouvemens pour debiter tout le Beſtial qu'il ne voudra point mettre en Hyver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois; car il y a le Meſſire-Jean, les diverſes Bergamottes, le Petit-oing, l'Adotte, la Dauphine, & autres Poires de cette ſorte qui ſont recherchées, & deſquelles on retire bien de l'argent; car il ne faut plus ſonger d'en faire ſecher au four dans ce mois: tous les Fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniere, à la reſerve cependant de certaines Prunes dont j'ay parlé, & deſquelles on fera encore des Pruneaux.

L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire ſecher au four des Raiſins, & ce ſoin-là regarde la mere de famille, qui les vend bien lors-que le Carême eſt venu.

Si les Vendanges ont retardé juſqu'à ce mois, on reſervera ſes ſoins juſqu'a ce tems-là, pour les donner à bien recueillir tout les Raiſins, & à faire ſon Vin dans la perfection.

NOVEMBRE.

Scorpion hibernum præceps jubet ire November.

Quand Octobre perd ſa fin
La Touſſaints eſt au matin.
Le Scorpion de ſa chambre,
Qui le preſſe alors de ſortir,
Commande au mois de Novembre
De ſe donner à ſentir;
C'eſt dans ce mois que Perrete,
Qui fait argent de tout pour faire d'autre emplette,
A tous Marchez dreſſe ſes pas,
Pour vendre ſes Oiſons qu'elle voit déja gras.

L'on commence dans ce mois à entamer la Volaille, c'eſt à dire qu'on envoye vendre, mais encore peu frequemment, des Dindes & des Oiſons.

Le veritable tems de vendre les Cochons de lait, eſt le mois de Novembre, où il

Digitized by Google

il fait bon encore debiter les Veaux qui ſont pour-lors bons à envoyer à la Boucherie.

On ſe défera des Bêtes graſſes qu'on aura dans ce tems-là; elles ſe vendent bien, & ſont fort recherchées.

Le Beurre, les Fromages & les Oeufs qu'on pourra amaſſer pour-lors, ſeront tous portez au Marché.

Si dés ce tems on trouve Marchand qui veuille acheter le Vin, je conſeille au Pere de famille de n'en point laiſſer échaper l'occaſion; car l'argent qu'il en retirera luy ſervira plus à ſon commerce, que s'il gardoit ſon Vin dans l'eſperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus ſouvent il ſe trouve trompé.

L'on fait auſſi dans ce mois un bon debit des Fruits. La Virgouleuſe, l'Ambrette, la Marquiſe, le Caillo-roſat, la poire d'Epine, la Louiſe-bonne, le Martin-ſec, le Citron-muſqué, le Bon-chrétien d'Eſpagne, le Bezy-queſſoy, la Rouſſeline, & le Bergamote-creſane, ſont toutes des Poires fines, & dont on ne ſçauroit avoir un Jardin aſſez garny.

Si les Pigeons patez ont produit quelques Pigeonneaux, on fera bien de les envoyer vendre.

AVIS.

Dans cette idée que je donne du commerce, quoy que je diſe de debiter tout ce qui eſt bon à vendre cherement dans chaque mois, je veux bien qu'on ſçache que ce n'eſt qu'aprés que le Pere de famille en a pris tout ce que bon luy a ſemblé; car l'exclure de goûter des choſes qu'il s'eſt acquiſes par ſes ſoins, ſa vigilance & ſa dépenſe, ce ſeroit luy inſpirer des ſentimens d'avarice, plûtôt que des penſées d'un veritable Oeconome, qui uſant de prudence, ne fait jamais qu'un bon uſage de ce qu'il y a dans ſa Maiſon.

DECEMBRE.

Horridus ecce ſonat Boreæ ſtridore December.

Bonne proviſion de Bois,
Eſt neceſſaire dans ce mois,
Et qui trop en a, peut en vendre,
Allez, Margot, portez au Marché vos Chapons,
Et vous verrez, s'ils ſont bien bons,
Quel profit ils ſçauront vous rendre.

Les Dindes, les Oiſons, les Canards, les Poules; toute cette Volaille ira plus ſouvent au Marché dans ce mois, que dans le précedent.

Les Chapons commencent à être debitez, & ſe vendent pour-lors un aſſez bon prix.

Le Beſtial gras, & les Veaux tout de même; eſt heureux qui en a à vendre dans ce mois.

Les œufs ſont rares en ce tems, le Beurre de même, & les Fromages ne ſont pas communs, & toutes ces denrées par conſéquent trés-bonnes à vendre.

J'en diray de même des Fruits dont on fait un gros argent; tels ſont l'Eſchaſſerie, l'Epine d'Hyver, la Poire de Satin, le Colmar, la Merveille d'Hyver, le Meſſire-Jean d'Hyver, l'Archiduc, le Gâtelier, le Franc-real, l'Amadonte, le Parmin, le Portail, le S. Germain, & autres.

Et ſi l'on n'a point vendu ſon Vin aux Marchands dans ce mois, qu'on ne refuſe point de le faire ſi-tôt que l'occaſion s'en préſentera.

Digitized by Google

Je n'ay pas cru mieux finir ce Livre, que par cette idvée qu'il faut abſolument ſe former du debit qu'on doit faire de toutes les denrées qui proviennent d'une Maiſon de Campagne: car il me ſemble que ce ſeroit des peines inutiles de les amaſſer, ſi l'on ne ſçavoit la maniere d'en tirer de l'argent; & je puis dire, pour peu qu'on conſulte les préceptes que j'y ay donnés, tant pour nourrir, élever, & faire multiplier tous les animaux que peut contenir une Baſſe-Cour, on pourra à coup ſûr entreprendre de le faire avec ſuccés, y apprenant auſſi les moyens de les guerir lorſqu'ils ſont malades.

Et pecorum cultus, & gramine paſcua læta,
Queis habitent armenta locis, ſtabulentur & agni,
Omnia & aërei mellis redolentia regna,
Hyblæas & apes, alveorum & cerea tecta,
Quique apibus flores, examina quæque legenda,
Monſtravi, humenteſque favos, cœleſtia dona.

Fin du premier Livre.

Digitized by Google

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

De l'origine de l'Agriculture.

AVANT le Regne de Jupiter, les Arts n'étoient point en uſage, & la terre produiſoit d'elle-même toutes ſortes de Fruits, propres à la nourriture des hommes : on ne ſçavoit ce que c'étoit en ce tems-là que Loix, ny que Coutumes, & l'art d'amaſſer des richeſſes y étoit inconnu ; & content de peu de choſes, on y vivoit d'alimens que la nature ſeule avoit ſoin de nous offrir.

Contens des mets qu'offroit ſeulement la Nature,
Les mortels autrefois faiſoient leur nourriture
De fraiſes, & de Fruits que l'Arboiſier conçoit ;
Ils cueilloient la Cornoille, & les Mures qu'on voit,
Sur des Buiſſons piquans dans leur tems attachées.

Digitized by Google

Ce tems-là dura juſqu'à ce que Saturne dépouillé de ſon Royaume, & fuyant le courroux de Jupiter, vint du Ciel pour demeurer ſur la terre.

Ce Dieu ne put voir long tems les Peuples vivre dans une ignorance de toutes choſes, & paſſer leurs jours ſans des regles qui les rendiſſent dociles dans la ſuite, & qui leur appriſſent ce que c'étoit qu'un gouvernement : c'eſt ce qui fit qu'il y établit des Loix, ſous l'obeïſſance deſquelles il ſçut tous les ranger : il eſt vray que ce Roy gouverna ſi paiſiblement ſes Peuples, qu'on appella ce ſiécle, le Siécle d'or.

Peu de tems aprés luy, ſurvint un âge beaucoup moins fécond en douceurs, & qu'on dit avoir été le ſiécle d'airain, & ſous lequel les Peuples commencerent à ſubir des Loix plus rudes, & à ſentir une domination plus peſante ; & enfin vint enſuite celuy de fer, ou l'on vit triompher l'envie, opprimer l'innocence, & dreſſer des Autels aux crimes.

La terre pour-lors commença à refuſer aux hommes les alimens qu'elle avoit coûtume de leur fournir d'elle-même, & ne produiſit plus que des herbes, dont ils furent obligez de faire leur nourriture.

Panis erant primis virides mortalibus herbæ,
Quas tellus nullo ſollicitante dabat.

Quelquefois ils faiſoient leurs repas de legumes, qu'ils mangeoient ſans ſe donner la peine de les faire cuire ; & quelquefois leurs mets les plus delicats étoient des feuilles encore tendres qu'ils cueilloient ſur la cime des arbres.

Et modo carpebant vivax è ceſpite gramen,
Nunc epula tenera fronde cacumen erant.

Aprés cela vint le gland, qui leur fut d'un grand ſecours, & qui fit leurs richeſſes aprés qu'ils l'eurent connu.

Poſt modo glans nata eſt ; bene erat jam glande reperta,
Duraque magnificas quercus habebat opes.

Mais la Deeſſe Cerés, par une bienveillance toute particuliere pour le genre humain, ne pouvant plus le voir vivre de la ſorte, fut la premiere qui voulut luy trouver une nourriture qui luy fût plus utile.

Prima Ceres homine ad meliora alimenta vocato,
Mutavit glandes utiliore cibo.

Et pour réüſſir dans ſon entrepriſe, ce fut elle auſſi qui la premiere trouva l'invention d'accoupler les Bœufs à la charriie, & de faire ſentir le Soleil à la terre qui n'avoit pas encore été remuée.

Illa jugo tauros collum prabere coëgit ;
Tunc primum ſoles eruta vidit humus.

Il eſt donc aiſé de conjecturer de là, que c'eſt Cerés à qui les hommes ont l'obligation de l'Agriculture, & qu'on peut dire avec raiſon que

C'eſt d'elle que nous vient cet art ingenieux,
De tracer les guerets & ſillons ſpacieux,
Et par des Bœufs ſoumis au joug d'une charrüe,
Rendre fertile en Bleds la terre qu'on remüe.

Mais comme il ne ſuffiſoit pas que pour leur utilité il n'y eût que cette Déeſſe qui

Digitized by Google

qui ſçut la maniere de labourer la terre, elle voulut elle même l'enſeigner à Triptoleme, en reconnoiſſance du bien-fait qu'elle avoit reçû de Celée ſon pere : l'avanture en eſt aſſez particuliere, & merite bien d'être racontée.

Un jour que Proſerpine s'étoit allée promener avec ſes compagnes, elle arriva dans un lieu qu'elle vid tout parſemé de fleurs ; & la grande varieté des couleurs l'ayant ſurpriſe, elle ſe mit tout d'un coup à s'écrier :

Cheres Compagnes que voicy,
Preſſez vous d'accourir icy,
Les fleurs y ſont en abondance,
Et que chacune à pleine main,
Vienne en cueillir en diligence,
Pour en orner ſa tête, & s'en remplir le ſein.

A ces mots les Compagnes de Proſerpine ne manquerent point d'accourir auſſitôt vers elle, & elles n'y furent pas plûtôt arrivées que les voilà tout d'un coup qu'elles s'empreſſent à cueillir des Fleurs chacune ſuivant ſon inclination.

Proſerpine préoccupée entierement du plaiſir qu'elle y prenoit, s'écarta inſenſiblement ; quand tout d'un coup le Dieu Pluton qui la veilloit, trouvant l'occaſion favorable, ſe ſaiſit d'elle, & l'enleva ſur ſon Char, qu'il conduiſit aux Enfers d'une extrême vîteſſe.

La voila qu'elle ſe deſole,
Elle demande du ſecours ;
Mais tout eſt ſourd à ſa parole :
Et deſſus le Char qui s'envole,
Elle tâche en vain de ſes jours,
En dechirant ſon ſein, de terminer le cours.

Ses Compagnes ennuyées de ne la point voir prés d'elles, l'appellent, mais elle ne les entend plus ; elles regardent de tous côtez, & c'eſt inutilement ; elles la cherchent, & ne la trouvent plus.

Proſerpine, où donc êtes vous ?
Diſent-elles, venez vers nous ;
Venez rejoindre vos Compagnes,
Proſerpine : mais c'en eſt fait,
Pluton bien loin de ces Campagnes,
A déja ſur ſon Char enlevé cet objet.

Cerés que le bruit étonna, ſe rendit au plûtôt en ces lieux, où elle ne fut pas plûtôt arrivée, qu'elle demanda où étoit ſa fille ; & n'en ayant appris que des nouvelles tres-fâcheuſes, la voilà tout d'un coup que la fureur s'empare de ſon eſprit, qu'elle pleure, qu'elle gemit, qu'elle ſoupire ; elle cherche Proſerpine, & pour la trouver, il n'eſt point de routes qu'elle ne tienne, & point de lieux par où elle paſſe qui ne retentiſſent de ſes plaintes : Proſerpine, dit-elle, où es-tu, ma chere fille ? mais ſa fille Proſerpine ne l'entend plus.

Comme elle couroit ainſi par-tout, elle crut entendre la voix d'un Berger, ou de quelque Laboureur ; mais s'approchant peu à peu du lieu d'où elle s'imaginoit que cette voix luy étoit venu fraper les oreilles, elle fut tout d'un coup étonnée de ſe voir prés du Mont Etna, qui jettoit du feu de tous côtez. Elle ſe raſſura néanmoins ; & comme il étoit déja nuit, elle prit pour ſe conduire deux morceaux de bois de Pin, qu'elle alluma au feu de cette Montagne pour luy ſervir de flambeaux.

Digitized by Google

C'eſt en cet état qu'elle recommença à marcher, tant qu'enfin elle trouva une Caverne qui étoit inacceſſible aux hommes & aux animaux; & elle n'y fut pas plûtôt arrivée, qu'elle attela ſon Char de deux Dragons qu'elle y rencontra.

La voila qu'elle part, & ces Dragons qui l'emportoient d'une extrême viteſſe, la rendirent en peu de tems dans la Ville d'Eleuſis, où étoit un bon homme appellé Celée, qu'elle apperçut comme il emportoit chez luy du gland, & du bois pour ſe chauffer

Cet homme avoit deux enfans, un fils & une fille; celle-cy étoit occupée à garder des troupeaux de Chevres, & l'autre étoit extrémement malade; la fille s'adreſſant à Cerés, luy dit: Ma mere, que faites-vôus ſeule dans ces lieux icy? Ces mots fraperent cette Déeſſe, qui pria auſſi-tôt ce bon vieillard de la vouloir mener chez luy.

Celée cherche des pretextes pour s'en défendre; & comme il marchoit toûjours ſous la peſanteur du fardeau qui luy faiſoit courber le dos, la Déeſſe qui le preſſoit de luy accorder cette grace, luy dit:

Allez, Celée, & que les Dieux
Vous rendent toûjours bienheureux;
Allez, & ſoyez long-tems Pere:
Je n'avois qu'une fille, helas!
Et tout ce qui me deſeſpere,
Eſt qu'on un endroit ſolitaire,
Q'on vient de m'en priver quand je n'y penſois pas.
Ha! que plus que le mien, votre ſort a de charmes,
Elle dit: puis verſant des larmes,
(Ce qui n'arrive point aux Dieux)
Elle en arracha des yeux
De la fille ainſi que du pere;
Qui luy dit, ſi vôtre malheur,
Comme une veritable Mere,
Eſt cette enfant ravie à vôtre tendre cœur,
Ne dedaignez point de me ſuivre.
Venez, & tels auſſi que ſoient les petits lieux,
Où mon ſort m'oblige de vivre,
Qu'ils ne vous ſoient point odieux.
Non, non, luy repartit auſſi-tôt la Deeſſe,
Marchez, je ne vous quitte pas,
Car la ſeule ardeur qui me preſſe,
Eſt de ſuivre en tous lieux vos pas.

Tandis qu'ainſi ils marchoient enſemble, Celée dit à la Déeſſe qu'il avoit un fils qui étoit malade, & que la douleur du mal qu'il reſſentoit, l'empêchoit de dormir; Cerés pour le guerir de cette inſomnie, amaſſe des Pavots qu'elle trouva pourlors dans un champ.

Ils ne furent pas plûtôt tous arrivez a la maiſon, qu'ils n'entendirent que pleurs & que gemiſſemens: on commençoit déja à déſeſperer de cet enfant malade; mais la Déeſſe qui ne dédaigna pas d'approcher ſa bouche de la ſienne, luy fit reprendre des forces par le ſouffle dont elle le remplit; tant les Dieux ont la vertu de redonner de la vigueur à ceux qui l'ont perdüe.

Ce remede d'abord luy ôta la pâleur de deſſus ſon viſage, & le mit tout-à-fait hors de danger: tout eſt en joye pourlors chez Celée; on veut regaler la Déeſſe, & pour mets on luy ſert du Fromage, des Pommes & du Miel. Cerés s'excuſe de n'en

Digitized by Google

n'en pouvoir manger; & enfin comme il étoit nuit, elle prit Triptoleme (c'estoit ainsi que s'appelloit le fils de Celée) & l'emporta dans son giron; & luy passant trois fois doucement la main sur le corps, elle dit quelques mots, & le couvrit de cendre, sur laquelle le feu allumoit encore.

Ah Ciel! se récria sa mere,
S'éveillant d'abord en sursaut;
Que faites-vous, non, non, il faut,
Dit-elle à Cerés en colere,
Il faut, si je ne veux le voir perir dans peu,
Que j'empêche d'agir dessus mon fils ce feu;
Et courant vite à Triptoleme,
Elle l'ôte soudain de la flame elle-méme.
Mais Cerés contre elle en courroux:
Insensée, ah! retirez vous,
Luy dit-elle, laissez moy faire,
Car tout ce que je fais est pour vous un mystere:
Ouy, je veux que ce fils (quoy qu'il sera mortel)
Sçache le premier l'art de labourer la terre,
Et qu'à grand coups de soc, en luy livrant la guerre,
Aux siecles à venir il soit connu pour tel;
On le verra planter, & les champs hors de friche,
Pour prix de son travail un jour le rendront riche.

Aprés que Cerés eut achevé ce discours, elle sortit; & ayant atiré à elle une nuée, elle monta dessus avec son Char traîné par des Dragons, sur laquelle elle traversa une grande quantité de Païs.

C'est donc Cerés qui la premiere,
De fendre les guerets enseigna la maniere.

Triptoleme l'apprit d'elle; & depuis luy, les hommes s'y sont rendus si experts, qu'on sçait que ce n'est que par le moyen de l'Agriculture que subsistent tous les Royaumes.

D'autres veulent que ce soit Osiris à qui nous devons l'origine de ce bel Art, & voicy comme Tibulle s'en explique.

Primus aratra manu Solerti fecit Osiris,
Et teneram ferro sollicitavit humum.
Primus inexperta commisit semina terra,
Pomaque non notis legit ab arboribus.

Le même en François.

Osiris le premier, par un Art merveilleux,
Offrit prête à rouler la charrüe à nos yeux;
Et le long d'un sillon qu'avec un fer on trace,
Fendant la terre avant, apprit comme on la casse.
C'est luy qui le premier pratiquant ce bel Art,
Voulut qu'on y commît la semence au hazard,
Et qui cueillit des Fruits que l'on voyoit paroître,
Sur des Arbres qu'encore q'on n'avoit sçû connoître.

Il y en a qui disent que c'est Icare, qui passant par Athenes, enseigna à ces peuples la maniere de labourer la terre.

Icare

Digitized by Google

Icare Cecropiis merito juga lata colonis.

" Quoy qu'il en ſoit, & quelque partagez que puiſſent être les ſentimens ſur cette origine, je diray que celuy qui a inventé l'Agriculture, a decouvert le plus bel Art qu'on puiſſe jamais s'imaginer; car avant ce tems, la terre étoit une mere qui ne donnoit aux hommes que ce que la nature luy permettoit de produire; mais depuis que les hommes ont ſçû la labourer, & y ſemer le grain qui luy convient, elle leur a fourni abondamment dequoy vivre : cet Art eſt noble, & l'on a vû d'illuſtres Romains donner des Loix aux Peuples, aprés avoir quitté la charrüe.

Jura dabat populis poſito modo Prator aratro,
Et levis argenti lamina crimen erat.

Et nous voyons encore aujourd'hüy qu'un Gentilhomme ne déroge point pour labourer ſon champ luy-même.

CHAPITRE II.

Des influences des Aſtres, où l'on fait voir l'abus qu'il y a de s'arréter en matiere d'Agriculture aux quadratures de la Lune.

SI je me ſuis formé le deſſein de traiter des influences des Aſtres, ce n'a pas été pour les admettre dans l'Agriculture, puis qu'il eſt certain qu'ils ne contribuent nullement à la production des effets que la nature elle-même nous fait naître.

Je ne fais point de doute qu'une ſemblable queſtion ne m'attire ſur les bras un grand nombre d'antagoniſtes, & ſur tout, de ces grands amateurs de Jardinages, qui croiroient pecher dans l'Art qu'ils exercent, s'ils n'ajoûtoient foy aux quadratures de la Lune, comme à des choſes ſans l'obſervation deſquelles il leur ſembleroit que tout ne croîtroit que trés-imparfaitement; & voila ce qui fait leur erreur.

Mais quoy, diront-ils, eſt-il poſſible que le Soleil ne ſoit point la cauſe que les vegetaux parviennent à leur état de perfection ? Ouy, il y contribüe preſque entierement, & l'on n'en doit faire aucun doute; car ſi les plantes prennent l'accroiſſement, ou que leurs fruits acquierent une pleine maturité, nous ne devons en attribuer la cauſe qu'à la chaleur de cet Aſtre, ſans que cela nous doive faire conclure que les autres puiſſent agir de la même maniere, quoy que leur lumiere frape nos yeux, & que ce ſoit une preuve indubitable du pouvoir qu'ils ont d'ébranler les fibres des corps qui leur ſont ſoumis, ce qu'ils ne ſçauroient faire ſans en mouvoir la matiere de telle ſorte, que venant enſuite à en remuer d'autre plus groſſiere, & d'une force aſſez ſuffiſante pour produire quelques effets ſenſibles; il eſt vray de dire en quelque façon qu'à telles influences qui ſortent de ces Aſtres, on peut attribuer la cauſe de ces effets: mais la vertu qu'elles ont, ſe fait ſi peu ſentir, qu'on ne doit point dire poſitivement, que c'eſt la lumiere de ces Aſtres qui fait agir ces mêmes effets, mais que c'eſt ſeulement la lumiere du Soleil, qui eſt beaucoup plus grande que celle de tous les Aſtres enſemble, que nous en devons abſolument reconnoître pour l'unique cauſe.

Pour s'applaudir agréablement de cette erreur des influences des Aſtres, il y a des Philoſophes qui ſe ſont imaginez que ces Aſtres étoient animez & pleins d'intelligence, & qu'ils avoient entre-eux un commerce admirable pour ce qui regardoit l'œconomie de leurs influences, ce qui les obligeoit ſans ceſſe d'agir dans un certain ordre, que ſe rendant toûjours officieux les uns envers les autres, & ayant un rapport merveilleux entre-eux, ils ne prenoient aucun mouvement que ce ne fût pour contribuer à l'accroiſſement de tout ce qui leur étoit ſublunaire, ainſi qu'à la modifica-

Digitized by Google

fication des effets qu'on avoit tels qu'on les ſouhaitoit, ſur tout quand on obſervoit certaines quadratures de Lune.

D'autres habiles dans l'Aſtronomie ayant pris fantaiſie de faire un calcul exact des jours de l'Année Solaire, par le moyen des Etoiles fixes qui ſe levent immediatement aprés que le Soleil eſt couché, & qui ſont differentes les unes des autres, travaillerent à faire remarquer au Peuple le tempérament de l'air qui convient ordinairement à chaque ſaiſon, & de ce qu'il devoit faire pour réüſſir dans l'Agriculture quand certaines Etoiles paroiſſoient aprés le Soleil couché; mais ces eſprits, ſans vouloir rien approfondir, & ayant eux-mêmes aidé à ſe tromper, ont pris pour la cauſe, ce qu'il eſt aiſé de voir qui ne leur avoit été donné que pour un ſigne de l'Aſtre; puis qu'ils ont jugé de là, qu'il y avoit des Aſtres qui avoient un empire ſur tous les corps qui leur étoient ſoumis; mais l'Air n'étant pas tous les ans d'une même conſtitution, quoy que les mêmes Etoiles fixes paroiſſent toûjours aprés que le Soleil eſt couché, c'eſt une experience qui doit ôter de l'erreur, ceux qui ſoûtiennent que toutes les choſes qui ſont ſur la terre, ſont ſujetes aux influences des Aſtres.

Aprés de ſi mauvais principes établis pour fonder les queſtions dont nous venons de parler, & qui ſont purement erronnées; que peut-on dire, ſinon que l'on a lieu de les faire paſſer pour quelques viſions formées dans des cerveaux dépourvûs de raiſonnement?

Pluſieurs autres de ces ſectateurs, pour ſe confirmer dans leur erreur, veulent que ce ſoit des Aſtres que deſcendent les roſées que nous voyons le matin ſur les feuilles des plantes, & que cette humidité ayant la vertu de les ranimer, on ne ſçauroit douter que telles influences ne contribuent beaucoup à la production des effets qui ſont ſur la terre; & c'eſt un point qui les trompe: car on ſçait que la roſée dont nous parlons, n'eſt autre choſe qu'une grande quantité d'eau tres-ſubtile, qui volant en l'air, forme des vapeurs, qui ſe ramaſſent pluſieurs enſemble, & tombent ſans qu'on s'en apperçoive ſur les productions de la terre; & s'attachant pour l'ordinaire, & aprés qu'elles ſont toutes aſſemblées, elles ſe convertiſſent toutes en eau, & forment un corps qu'on voit facilement: donc erreur du côté de ceux qui ſoûtiennent que telles influences partent des Aſtres.

Il en eſt de même du chaud, du froid, de l'humide, & du ſec, qui ſe formant de toute une autre maniere que ne ſe le ſont pas imaginez les Anciens, ne peuvent nullement prouver qu'ils ſoient des influences produites par les Aſtres, puiſque c'eſt toute autre choſe qui les forme.

Tout cela poſé, il me ſemble qu'on peut aiſément conclure, que de s'arréter aux quadratures des Lunes en matiere d'Agriculture, c'eſt une erreur dont il faut ſe défaire, & qui ne peut être admiſe que parmy des eſprits vulgaires, qui ſeroient fâchez de ſe ſouſtraire à une loy, dont mal-à-propos ils ſe font une neceſſité, & dont la contrainte les charme plus qu'une liberté qu'on leur veut donner de ſe comporter dans l'Agriculture ſeulement comme chaque ſaiſon le demande, ſans ſe faire un ſcrupule & une peine d'un Décours ou d'un Croiſſant d'une Lune, & de tous les autres petits Aſtres dont nous venons de parler, puiſqu'elle emprunte ſa lumiere du Soleil.

S'opiniâtre qui voudra aprés ce raiſonnement, de vouloir ſoûtenir une erreur que tout ce qu'il y a d'habiles gens reconnoiſſent pour telle; ce qui m'a obligé, pour faire valoir l'opinion dont je ſuis à l'égard des Lunes en fait d'Agriculture, d'établir les principes dont je viens de parler, afin de montrer que c'eſt un abus que de s'arrêter à de certaines quadratures lorſqu'on veut ou tailler un Arbre, ou mettre quelque Graine en terre.

Cette même opinion prévaudra encore ſur celle que s'eſt formée jusques-icy le vulgaire, & qui eſt auſſi de ſe rendre ſcrupuleux dans l'obſervation qu'il fait des mou-

Digitized by Google

vemens de la Lune ; soit qu'il veuille mettre couver une Poule, ou qu'il s'agisse d'entreprendre quelqu'autre ouvrage de cette nature, & qui regarde le ménage d'une Maison de Campagne ; ce que j'ay refuté par-tout, où tant de bonnes gens croyent que c'est un point qu'il est impossible de rejetter, sans se déclarer absolument contraire au profit qu'on espere tirer d'une Basse-Cour.

CHAPITRE III.

De la veritable connoissance des tems ou des saisons.

APRE'S avoir parlé des influences des Astres, pour tâcher de détruire une erreur qui s'est jusques-icy glissée dans l'esprit de ceux qui s'adonnent à l'Agriculture ; je crois qu'il est encore à propos avant que de rien dire du labourage, de donner la veritable connoissance qu'on doit avoir des tems ou des saisons : cette connoissance étant extrémement essentielle à un Laboureur, qui ne veut faire son employ que fort à propos.

Sous les preceptes que je vas deduire, sera comprise la maniere de pouvoir juger des changemens du tems par le moyen du Soleil, de la Lune, des Etoiles, des Animaux, & des choses tant animées qu'inanimées, & l'on y trouvera aussi le veritable Art de connoître quelles seront les Saisons, par les remarques que je diray être necessaires de faire pour se rendre habile dans cette science.

Si ces Observations sont fort simples, on peut dire cependant qu'elles renferment beaucoup plus de certitude que toutes les Prédictions dont les Astrologues se servent pour abuser les petits esprits ; & pour sçavoir labourer comme il faut, on doit faire les remarques que je vas décrire.

Ac prius ignotum ferro quam scindimus aquor,
Ventos, & varium cœli prædiscere morem,
Cura sit.

Et comme le Soleil est le premier de tous les Astres, & que c'est de luy qu'ils empruntent leurs lumieres, je commenceray aussi par luy à tirer des présages de la pluye.

Présages de la pluye tirez du Soleil.

Oüy, je le dis encore, tout ce que nous pouvons prédire des Astres est trés-certain, & principalement du Soleil, dont les benignes influences font toute la fécondité de la nature, & qui par son coucher, & son lever, nous donne des signes veritables du beau ou du mauvais tems.

Sol quoque & exoriens, & cum se condit in undas,
Signa dabit, solem certissima signa sequentur.

Le Soleil presage de la pluye, lorsqu'en se levant il paroît couvert d'une nuée, & que son visage paroît tout rempli de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié.

Ille ubi nascentem maculis variaverit ortum,
Conditus in nubem, medioque refugerit orbe ;
Suspecti tibi sint imbres.

Ou bien lorsqu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuages qui le couvrent.

Aut

Aut ubi sol lucem densa inter nubila sese,
Diversi erumpent radii.

Si l'on voit que le Soleil est rouge quand il se leve, c'est signe de pluye ; tout comme c'en est une marque asseurée, lorsqu'au même tems il paroît environné de longues rayes.

Les couleurs différentes que le Soleil montre sur son visage en se levant, nous présagent de la pluye.

Nam sæpe videmus,
Ipsius in vultu varios errare colores.

Toutes les fois que le Soleil se leve, & qu'il paroît bleu, l'on peut dire que la pluye n'est pas loin.

Cæruleus pluviam denuntiat.

Les nuées rouges qui quelquefois l'environnent à son lever, menacent infailliblement de la pluye pour le lendemain.

Lorsque le Soleil paroît pâle toute la journée, ou qu'il se montre petit & rond comme une boule, c'est signe de pluye, & de tempête.

Si-tôt qu'on voit des cercles obscurs, & de couleur de terre à l'entour du Soleil, présagez de la pluye, & vous n'y serez pas trompé.

Craignez aussi la pluye lorsque le Soleil pendant la journée se montre noir & obscur, & si en se couchant il ne sort point d'une nuée noire dans laquelle il se trouve pour lors envelopé.

Du moment que le Soleil se couche avec de grands rayons vers la terre, attendez vous à de la pluye pour le lendemain.

Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune, ou quelque peu rousse, signe de pluye.

Lorsque se levant le Soleil se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur de la pluye ; & il produit le même effet lorsqu'il se couche avec la même âpreté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Présages de pluye tirez de la Lune.

Les marques que donne la Lune des changemens du tems, ne sont pas moins certaines que celles du Soleil.

Omnia certis
Indiciis tibi Luna dabit.

Lorsque la Lune paroît sur nôtre horison, & qu'on luy voit les cornes obscures embrasser un air sombre & épais, c'est un signe de beaucoup de pluye.

Luna revertentes cum primum colligit ignes,
Si nigrum obscuro comprenderit æra cornu,
Maximus agricolis, pelagoque parabitur imber.

Si la Lune se leve, particulierement le troisiéme jour qu'elle est nouvelle, ou au commencement du quartier, & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle : *Pallida Luna pluit* ; bleüe, livide, ou d'une couleur tirant sur le vert, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand la Lune est au plein, & que son visage est environné de quelque chose, c'est de la pluye dont elle nous menace pour lors.

Nous voyons quelquefois la Lune ceinte de deux ou trois ronds, & lorsqu'ils paroissent

roiſſent de couleur noire, ou ſombre, & que cet Aſtre eſt embrouillé, on a indubitablement de la pluye.

On obſervera lorſque la Lune ſe renouvelle, que ſi le tems eſt chargé, c'eſt un vray préſage de pluye.

Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de ſon renouveau la Lune ne paroît point du tout, & pour lors on peut pronoſtiquer de la pluye.

On remarque que lorſqu'il pleut le premier Mardy d'aprés la pleine Lune, tout le reſte continüe ainſi.

Préſages tirez des Etoiles.

Quand les Etoiles paroiſſent plus groſſes qu'à l'ordinaire, c'eſt un veritable ſigne de pluye; comme auſſi lorſqu'elles ſemblent nebuleuſes & obſcures lorſque le Ciel eſt ſans nuages.

Préſages tirez de l'Air.

Le meilleur & le plus aſſeuré pronoſtic de pluye qu'on puiſſe tirer de l'Air, eſt lorſqu'il eſt plus chaud que la ſaiſon ne le demande.

Ciel pommélé & femme fardée,
Ne ſont pas de longue durée.

Ce proverbe donne aſſez à entendre que lorſque le tems paroît pommélé, on peut eſperer bien-tôt de la pluye.

Si-tôt qu'on voit dans l'Air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'eſt ſigne de pluye.

Le ſigne de pluye dont on puiſſe le moins douter, eſt quand on voit l'Arc-en-Ciel ſur des eaux, & qu'il ſemble boire dedans, ou qu'il paroît double.

—— Nunquam imprudentibus imber
Obfuit.
—— Cum bibit ingens
Arcus.

Préſages tirez du Feu.

Du moment que le Feu paroît bleu à la vûë, c'eſt une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme lorſqu'il ſouffle de luy-même.

Si l'on entend petiller les charbons, & qu'on les voye jetter des étincelles, c'eſt ſigne de pluye; quand auſſi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il ſe couvre de ſes cendres.

On obſerve lorſque le pot eſt au feu, s'il s'y attache deſſous des charbons, ou qu'on y voye étinceller du feu, c'eſt ſigne de pluye.

Si la méche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer, noircit en brulant, ou ſe charge de champignons, ou bien que cette méche petille, ou que la fumée ſe répande ça & là, & qu'elle ne monte pas droit, on ne peut eſperer qu'un tems de pluye.

Nec nocturna quidem carpentes penſa puellæ,
Neſcivere hiemem; teſtâ cum ardente viderent,
Scintillare oleum, & putres concreſcere fungos.

Préſages tirez des Corps humains.

Il arrive fort ſouvent qu'on ſe trouve aſſoupi, & extraordinairement lâ, ſans que cet

cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pesanteur de l'Air; & lorsqu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluye.

Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu rompües, celles des cors aux pieds & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un presage de pluye.

Présages tirez des animaux.

Lorsqu'on voit les Grües s'élever bien haut, c'est un pronostic de pluye.

——— Aut illum surgentem vallibus imis
Aëria fugere grues.

Si les Bœufs ou les Vaches levent la tête en haut, & qu'ils regardent vers le Midy, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entour, & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à de la pluye.

——— Aut bucula cælum
Suspiciens, patulis captavit naribus auras.

Quand on voit voltiger les Hirondelles le long des Marais, des Etangs, ou des Rivieres, & plus bas qu'à l'ordinaire en criant, la pluye n'est jamais gueres loin.

Aut arguta lacus circumvolitavit hirundo.

On présage toûjours de la pluye lorsqu'on entend les Grenouilles faire beaucoup de bruit.

——— Et veterem in limo rana cecinere querelam.

A cause du mauvais tems qui doit arriver, souvent les Fourmis par un sentier étroit emportent leurs œufs du profond de leur demeure; & lorsqu'on les voit se travailler ainsi, il n'y a que de la pluye à esperer.

Sæpius & tectis penetralibus extulit ova,
Angustum formica terens iter.

Si les Corbeaux & les autres Oiseaux vont par bande, on ne manque point d'avoir de la pluye.

——— Et è pastu decedens agmine magno,
Corvorum increpuit densis exercitus alis.

Lorsque la pluye veut venir, on voit les Oiseaux de Rivieres se laver & batre les aîles avec de grands cris, tantôt se plonger, & tantôt courir sur la surface des eaux.

Jam varias pelagi volucres, & quæ Asia circum,
Dulcibus in stagnis rimantur prata Caystri,
Certatim largos humeris infundere rores;
Nunc caput objectare fretis, nunc currere in undis,
Et studio incassum videas gestire lavandi.

On dit que la Corneille appelle la pluye, lorsque se promenant seule, elle se met à crier.

Tum Cornix plena pluviam vocat improba voce,
Et sola in siccâ secum spatiatur arena.

Quand les Asnes secoüent l'oreille, roidissent leurs queües, & se veautrent par terre, c'est signe de pluye.

Les Vermisseaux annoncent la pluye, lorsqu'on les voit sortir de dessous terre, ainsi que les Crapaux lorsqu'ils chantent dans les lieux eleyez.

Si les Poules se mettent à couver avec leurs Poussins, ou si en gratant elles se couvrent elles-mêmes de terre, si elles se battent l'une contre l'autre, on ne sçauroit de toutes ces choses que présager de la pluye.

Les Pigeons pronostiquent la pluye, lorsqu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils vont à leur Colombier, pour n'en plus ressortir.

Les Coqs qui chantent avant leur heure, principalement le soir, & les Oyes qui crient, annoncent la pluye ordinairement.

Présages du beau tems tirez du Soleil.

Lorsque nous voyons que le Soleil est pur en se levant, qu'il n'est pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour esperer du beau tems.

Quelquefois lorsque le Soleil se leve, il paroît environné d'un cercle, & pour lors on observera que si ce cercle se dissipe également, c'est marque de beau tems.

Dans l'endroit où le Soleil se leve, il paroît souvent un petit brouillard, duquel on ne peut présager qu'un tems fort serain.

Si le Soleil en se couchant est clair & net, & qu'on voye à l'entour des petites nuées rouges, & separées les unes des autres, beau tems.

Présages tirez de la Lune.

La Lune qui paroît rouge lorsqu'elle se leve, pronostique en Eté une grande chaleur.

Lorsquelle se montre claire en se levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Nec fratris radiis obnoxia fungere Luna.

Du moment qu'on voit que le Ciel est serain de toutes parts lorsque la Lune se renouvelle, c'est un présage de beau tems.

Si trois jours devant ou aprés sa conjonction en son quartier, la Lune a une petite & pure lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement que si la Lune quatre jours aprés qu'elle est nouvelle, se montre sans tache, c'est signe que nous aurons du beau tems pendant tout le mois.

Sin verò in quarto (namq; is certissimus auctor
Puræ, nec obtusis per cælum cornibus ibit,
Totus & ille dies, & qui nascentur ab illo,
Exactum ad mensem, pluvia ventisque carebunt.

Lorsque la Lune paroît claire dans son plein, ou que dans son croissant elle se montre sans aucune tache, c'est un pronostic de beau tems.

Il y a un certain cercle qui paroit à l'entour de la Lune lorsqu'elle se leve & qu'on appelle le Halo; & si tôt qu'on s'apperçoit qu'il se dissipe, c'est à dire que nous aurons du beau tems.

Présages tirez des Etoiles.

Lorsque nous voyons que les Etoiles brillent au Ciel, & qu'elles paroissent sans taches, on ne peut pour lors présager que du beau tems.

Pré-

Digitized by Google

Préſagez tirez de l'Air.

Rouge le ſoir, & blanc le matin,
Eſt la journée du Pelerin.

C'eſt un proverbe qui n'eſt point faux, car toutes les fois qne les nuées ſont rouges le ſoir, c'eſt toûjours une marque de beau tems.

Lorſqu'on voit le Ciel ſe découvrir en la partie qui eſt oppoſée au vent, on ne ſçauroit que préſager du beau tems.

On voit quelquefois des nuées paroître en forme de plumache ou de rameau de Palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent les Montagnes; ſi ces nuées tombent, ce n'eſt que du beau tems à eſperer.

Si lorſque l'Arc-en-Ciel paroît, on le voit du côté de l'Orient, c'eſt ſigne qu'on aura du beau tems.

Si au point du jour le Ciel eſt bordé d'un cercle blanc ou doré aux extrémitez de l'horiſon, & la baſſe region de l'air mouillée de roſée, qui ſe fait voir dans les vitres des fenêtres, c'eſt une marque infaillible de beau tems.

Quand le Soleil eſt ſerain, & qu'il y a beaucoup de roſée le matin, on peut compter ſur du beau temps pendant tout le jour.

Il n'y a point d'Eclipſe de Soleil qui ne nous amene du beau tems.

Préſages tirez des Animaux.

Lorſque le Hibou obſervant le coucher du Soleil, ſe tient dans ſon trou ſans rien dire, c'eſt une marque de beau tems.

Solis & occaſum ſervans, de culmine ſumma,
Ne quicquam ſeros exercet noctua cantus.

On connoît encore qu'il fera beau tems, lorſqu'on voit l'Epervier s'élever dans l'air, & fondre ſur les Alouettes qu'il emporte.

Apparet liquido ſublimis in aëre niſus,
Et pro purpureo panas dat ſcylla capillo.

Préſages des vents.

On reconnoît qu'on aura du vent, lorſqu'en ſe levant le Soleil paroît rouge, ou bien qu'il eſt environné de cercles qui ſont rouges.

Lorſque la Lune paroît rouge ſur l'horiſon, ſur tout dans ſon Croiſſant, c'eſt toûjours du vent qu'elle nous préſage.

At ſi virgineum ſuffuderit ore ruborem
Ventus erit: vento ſemper rubet aurea Phœbe.

C'eſt un préſage de Vent, lorſqu'on voit les Etoiles errer de tous côtez ou qu'elles ſemblent plus groſſes, & plus luiſantes que de coûtume.

Lors qu'a la Campagne on entend bruire les Forêts, ou qu'on s'apperçoit que les Moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un préſage de Vent.

Si le Tonnerre gronde le matin, c'eſt ſigne de Vent, tout de même que lorſqu'il ſe fait entendre ſans qu'on voye aucun éclair.

Les nuées qui montent en l'air, & qui s'aſſemblent les unes auprés des autres, ſignifient des Vents.

Lorſ-

Digitized by Google

Lorſqu'on eſt auprés du feu, & qu'on voit qu'il ſouffle de luy-même, on peut s'attendre qu'il ventera.

De même que lorſqu'on voit les Canes étendre ſouvent leurs aîles, & fort long-tems, c'eſt un pronoſtic de Vent.

Pour connoître ſi l'Hyver ſera long, & quel tems il fera.

Voicy des connoiſſances qui ne ſont point inutiles; un Laboureur peut s'en ſervir pour ſe précautionner contre la trop grande rigueur de l'Hyver: c'eſt pourquoy il pourra s'aſſurer comme ſur un préſage certain que toutes les Années qu'il y a abondance de gland, l'Hyver eſt toûjours fort rude.

Un Berger ſera ſoigneux de remarquer ſi les Brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; & de là il conjecturera qu'il fera froid l'Hyver prochain.

De même celuy à qui la conduite du Beſtial eſt commiſe, obſervera ſi ces Animaux paiſſent par troupeaux, ou ſi les Cochons fouillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la Biſe; pour lors il fait bon ſe munir de beaucoup de bois, car l'Hyver eſt ordinairement rude & de longue durée.

Obſervez quel ſera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel ſera l'Hyver; & tel ſera le vingt-cinq dudit mois, tel auſſi ſe paſſera le mois de Janvier.

On reconnoît aiſément la conſtitution de l'Hyver, par les remarques qu'on fait des derniers jours de la Lune, qui vont de Novembre en Decembre; car tels ils ſe font ſentir, tel l'Hyver ſe gouverne.

Et pour ſçavoir quel ſera l'Eté, les grands obſervateurs des Saiſons, diſent que les trois derniers jours de la Lune qui vont d'Avril en May, ſont des préſages infaillibles de ſa conſtitution.

Pour connoître ſi l'Année ſera avancée ou tardive, & quel tems il fera.

De tout ce chapitre, voicy au ſentiment de bien de bonnes gens, l'article le plus eſſentiel & le plus neceſſaire aux perſonnes qui cultivent la terre: car ce n'eſt pas peu de choſe, diſent-ils, de ſçavoir ſi l'Année ſera avancée ou tardive, & quel tems il fera; de telles connoiſſances, pourſuivent-ils, dépend la maniere de ſemer plus ou moins fortement, comme je le diray cy-aprés.

Pour connoître donc ſi l'Année ſera avancée, il n'y a qu'à obſerver s'il pleut aprés les Vandanges, & dans le tems des Pleyades, c'eſt à dire pour parler vulgairement dans le tems que la Pouſſiniere paroît; & ſi cela eſt, on peut s'aſſurer pour lors que l'Année ſuivante avancera.

Au contraire, s'il pleut quelque tems aprés que les Pleyades ſe ſeront retirées, c'eſt une marque que l'Année ſera tardive; & elle eſt toûjours moyenne, lorſque la pluye ſurvient dans le tems que ces Etoiles ſe cachent.

Les Pleyades, ou la Pouſſiniere ne commencent à ſe montrer que depuis le onze de Juin juſqu'au deuxiéme jour de Novembre qu'elles diſparoiſſent: voila le ſentiment de la plûpart des Aſtrologues, & que l'experience nous fait connoître pour faux; puiſqu'il eſt vray que ces ſortes d'Etoiles paroiſſent beaucoup plus tard qu'ils ne diſent, c'eſt pour *Si credere fas eſt*. On ajoûtera telle foy qu'on voudra à cette ſorte de préſager l'Année avancée ou reculée; pour moy je ſuis en cela l'opinion de ceux qui prennent telle prédiction pour une bagatelle.

Des préſages d'une bonne Année.

L'on reconnoît que l'Année ſera abondante, lorſque fendant une noix de galle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une Mouche.

Si l'Automne eſt beau, & le Printems mediocrement chaud, on peut de ces deux

Digitized by Google

deux temperatures de l'air préſager que l'Année ſuivante ſera abondante.

Ceux qui ont coûtume de paſſer leurs jours en Campagne, & qui ſont curieux d'obſerver les productions de la nature pour en tirer les préſages bons ou mauvais qu'elle leur donne des choſes à venir, jugeront de la fertilité de l'Année par l'abondance des Fleurs de Geneſt, & par celles de Noyer, qui doivent pour cela de beaucoup ſurpaſſer les feuilles de cet arbre.

Des préſages d'une Année ſterile.

Je viens de dire qu'on reconnoît une Année abondante lorſqu'on trouve dans une noix de galle une Mouche; il eſt vray: mais ſi l'on y rencontre une Araignée, c'eſt un ſigne veritable d'une Année ſterile.

Lorſque le Printems ou l'Eté ſont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air ſont abondans en Araignées, en Vers, & en Sautereaux, difficilement peut-on eſperer quelque choſe de bon de l'Année.

C'eſt un malheur lorſque pendant que les Bleds ſont en fleur il y ſurvient une Eclipſe de Soleil; car les mouvemens dont cet Aſtre eſt pourlors travaillé, ſuſpendant la vertu de ſes influences, font que cette fleur ſe paſſe ſans produire aucun grain, & ſont cauſe par ce moyen que l'Année eſt ſterile. Voicy encore à mon avis des prédictions auſſi ſures que celles dont je viens de parler: mais vaille que vaille, croira qui voudra.

CHAPITRE IV.

L'année du Laboureur.

UN Laboureur qui ſçait ce que c'eſt que l'œconomie, n'a pas un ſeul moment de tems pendant toute l'année qu'il ne doive ſçavoir ménager à propos; & quand je dis un Laboureur, j'entens auſſi un Pere de famille qui entreprend de conduire un labourage: car les ſoins de l'un & de l'autre ne doivent point être differens, quoy que l'un agiſſe luy-même à ſon travail, & que l'autre ne ſoit né que pour commander de faire ſon ouvrage. Ainſi, ſoit que j'écrive icy pour un Pere de famille, ou pour un Laboureur même, celuy-cy obſervera exactement de faire dans chaque mois de l'année tout ce que je luy vas marquer; & celuy-là veillera ſoigneuſement à ce que ſes Domeſtiques s'employent pendant ce même tems aux ouvrages qu'il conviendra de faire en chaque ſaiſon.

JANVIER.

L'employ du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des Domeſtiques deſtinez au labourage, & qui demeurent à la Campagne, eſt de faire à loiſir pendant ce tems que le froid ou la pluye les contraint de reſter à la Maiſon, les choſes auxquelles ils ſeroient indiſpenſablement obligez de s'occuper pendant la belle ſaiſon, où pour lors leur employ les appelle à des ouvrages de plus grande conſéquence,

Frigidus agricolam ſi quando continet imber,
Multa forent quæ mox cœlo properanda ſereno,
Maturare datur.

Et les ouvrages que l'on fait pourlors, ſont de préparer les Echalas pour garnir les Vignes, de raccommoder les Charrettes, les Tombereaux, & de prendre garde s'il ne luy manque rien des inſtrumens néceſſaires au labourage, & s'ils ſont en état de s'en pouvoir ſervir.

C'eſt dans ce tems qu'on doit faire proviſion d'outils convenables au ménage des

Digitized by Google

champs; qu'il faut tondre les hayes, ôter le bois inutile des grands Arbres Fruitiers, & qu'il eſt tems d'achever de batre le Bled dans la Grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler dehors de la Maiſon.

Pendant ce tems-là auſſi on apprête les Oziers deſtinez pour attacher la Vigne.

Atque amerina parant lentæ retinacula viti.

La Mere de famille a ſoin que ſes Servantes teillent ſon Chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommoditez de la ſaiſon ne permettent pas qu'elles ſortent de la maiſon, pour aller fagoter des épines qui ſervent à chauffer le four.

Enfin, comme il n'eſt point de momens qu'il ne faille ménager, un Pere de famille fera tout ce qu'il pourra pour n'en point laiſſer échaper d'inutiles; l'Hyver quelquefois ne donne que trop de loiſir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'eſt ſouvent pourlors que tous les Valets ont le tems de voir leur charrüe de repos, & qu'il n'eſt pas beſoin de leur dire:

Enfans, tenez-vous ſans rien faire,
C'eſt en ce tems fête chez nous,
Chantez & divertiſſez vous;
Et pendant tout l'Hyver ne vous tourmentez guere.
Ce tems eſt déja trop facheux,
Il vous faut tout laiſſer aller à l'avanture,
Pour que tout aille bien, car toûjours la nature
Prend elle-même aſſez ces ſoins officieux.

Et ſi on ne les pouſſoit au travail, quelque petit qu'il puiſſe être en ce tems, il ne ſeroient pas honteux de ſe tenir ſans rien faire.

FEVRIER.

Si la neige & le froid permettent qu'on puiſſe manier la terre, le Pere de famille pourra, s'il en a envie, faire planter des Vignes, faire creuſer des cernes aux pieds des Arbres, pour fumer ceux qui en auront beſoin.

Si l'on peut entrer pour lors dans les Vignes ſans les endommager, & que le tems ſoit commode, il fait très-bon commencer de les tailler; & s'il reſte encore des Arbres à émonder, on ne s'y épargnera pas.

Lorſque le tems eſt beau, on commence en bien des Païs à ſemer les Avoines: car il y a un certain proverbe, qui dit, qu'Avoines de Février rempliſſent le grenier.

On ſoignera de faire boucher les hayes, de nettoyer le Colombier, d'ôter la fiente du Poulailler, & de tenir net le toit aux Oyes & aux Canes, à cauſe que ces animaux commencent à s'échauffer ſur la fin de ce mois.

C'eſt dans ce mois qu'on viſite la Garenne pour la repeupler; & qu'on en racommode les terriers. Paſſons au mois de Mars, où le travail eſt plus fort, & de plus longue durée.

MARS.

Tous les inſtrumens ſervant au labourage ayant été préparez dans le tems que je viens de dire; & les charrües étant toutes prêtes à rouler, on tâchera d'employer tout le beau tems de cette ſaiſon à ſemer les menus grains: tels ſont l'Avoine, l'Orge, le Lin, le Paſtel, le Millet, le Panis, les Pois, les Lentilles & autres.

Digitized by Google

Vere novo gelidus canis cum montibus humor,
Liquitur, & zephyro putris se gleba resolvit,
Depresso incipiat jam tum mihi taurus aratro
Ingemere.

On n'oubliera pas de mettre les Jardins en état, suivant qu'il sera enseigné au troisiéme Livre; & le Pere de famille veillera à ce que ses Vignes soient toutes taillées en ce mois, & toutes garnies d'échalas.

AVRIL.

Dés que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On se ressouviendra qu'il ne faut point oublier de jetter à manger aux Pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems; ny de nettoyer les Ruches des Mouches à miel.

MAY.

Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de May, doivent être de tondre les Brebis, sarcler les Bleds, & de continuer à labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toûjours à ce que tout soit en état dans sa maison.

JUIN.

Un Laboureur n'est pas plus exemt de soins dans ce mois que dans les autres; ny un Pere de famille moins sujet à se travailler l'esprit aprés son Domestique: ils ont leurs Prez à faucher, à donner le second labour à leurs terres, & à soigner qu'on façonne leurs Vignes.

JUILLET.

Il y a dans ce mois les Vignes à labourer pour la seconde fois; l'œil à avoir, ainsi que dans tous les autres mois, sur ses troupeaux, pour observer s'ils se maintiennent bien; & d'aller de tems en tems aux Foires pour y vendre & racheter du Bestial, ce commerce étant l'unique moyen qui sçache le plûtôt enrichir une Maison: & on commencera à moissonner, apres avoir disposé la grange à y recevoir les gerbes.

AOUST.

Si-tôt que le mois d'Aoust est arrivé, on arrache le Lin, & le Chanvre; on moissonne fortement, & pour la Vendange on fait provision de vaisseaux qu'on dispose tout prêts à mettre du Vin; on visite son Pressoir s'il n'y a rien de rompu, & ses Cuves s'il n'est point nécessaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous Laboureurs dans ce mois donnent la troisiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de batre le Seigle pour les semences.

SEPTEMBRE.

Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas eu leur derniere façon, on la leur donnera.

Les semailles de Seigle se commenceront ordinairement dans ce mois; & au cas que les Vendanges y arrivent, on sera soigneux de tenir son Pressoir & ses Cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraye saison de faucher les Regains, d'abatre les Noix, & d'amasser les Ris, & les Millets.

Digitized by Google

OCTOBRE.

On fait bien ſouvent Vendange dans ce mois; c'eſt pourquoy ſi la choſe arrive ainſi, on ſe préparera à cueillir ſes Raiſins, & à faire ſon Vin comme il faut.

Le Pere de famille fera pour lors la recolte du Miel & de la Cire que luy auront produit ſes Mouches, & continuera de ſemer ſes Bleds.

NOVEMBRE.

Quand le mois de Novembre eſt arrivé, un Pere de famille ou un Laboureur doit avoir ſoin de faire amaſſer du gland, pour ſubvenir à la nourriture de ſes Cochons.

S'il y a des Raves en terre, il les arrachera, pour les tranſporter dans un lieu propre à les garantir des gelées.

Le mois de Novembre eſt le vray tems de caſſer ſes Noix, pour en faire de l'huile.

DECEMBRE.

Viſiter ſes champs, pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâtez; fumer les Prez s'il eſt néceſſaire; coupet du bois pour ſe chauffer; c'eſt une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Decembre.

Et comme ce mois arrive dans une ſaiſon où l'on ne ſçauroit preſque rien faire dehors, on attend juſques-là ordinairement pour batre le Bled à la grange.

Un bon œconome de Laboureur ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire; car même quand il pleut, il peut, s'il eſt adroit, faire mille petites inventions de bois ſervant au labourage, comme des râteaux, des manches propres à ſes outils.

Il ne manquera point de racommoder ſes charrettes, & ſes charrües, & tous les autres inſtrumens qui luy conviennent pour ſon employ, afin de les trouver en état lorſqu'il en aura beſoin pour travailler, & ne ſe laiſſera jamais dégarni de tout ce qui luy ſera néceſſaire pour ſon labourage.

CHAPITRE V.

De la connoiſſance des differentes ſortes de terres, de la maniere & du tems de les labourer, & des fumiers qui leur ſont propres.

LA nature bizarre en ſes operations, s'eſt toûjours plüe à mettre l'eſprit de l'homme dans l'action, par la connoiſſance qu'il veut avoir tant de la diverſité des choſes qu'elle contient, que des differentes qualitez qu'elle leur a attribuées; toutes les terres n'étant pas d'une même nature, & ne rapportant pas également toutes ſortes de choſes.

——— *Non omnis fert omnia tellus.*

Tel Labour dans un tel tems eſt propre à un certain champ ſitué en un tel endroit, qui ne vaut rien pour un autre; ainſi il eſt déja aiſé d'inferer de là, que le principal fondement de l'Agriculture eſt abſolument de connoître la nature du terroir que nous voulons cultiver, afin que ne luy refuſant aucun des ſoins qui luy ſont néceſſaires pour le rendre en état de rapporter du Bled, nous ne perdions point nôtre tems & nos peines.

Des noms des differentes terres.

Mais avant que de vouloir approfondir les differents genies de toutes les ſortes de:

Digitized by Google

terres, j'ay cru qu'il étoit néceſſaire de faire un détail de leurs noms, pour aprés diſcourir ſur leur nature, ſur la maniere de les labourer, ſur l'eſpece de grain qu'elles pourront le plus facilement produire, & ſur les fumiers qui leur ſont les plus propres.

Je diray donc qu'il y a la terre pierreuſe, la terre novale, la ſablonneuſe, la terre forte ou d'argile, la terre âpre, celle de craie, & la terre marécageuſe; expliquons préſentement ce qu'elles ſont chacune en particulier par rapport à leur nature.

De la terre pierreuſe, & du fumier qui luy eſt propre.

Cette eſpece de terre n'eſt pas celle qui produit la plus grande quantité de Bleds; & ſi l'on en veut faire approchant de quelque choſe de bon, il en faut ôter une partie des pierres, & la labourer le plus avant qu'on jugera à propos, afin d'en amener le plus de terre qu'on pourra.

AVERTISSEMENT.

Quand je dis de labourer le plus avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne la labourera qu'auſſi profondément qu'on verra qu'il y aura de bonne terre; pour lors il n'y a rien à craindre en la remuant ainſi: mais ſi indifferemment on alloit approfondir toutes ſortes de terroir, & qu'on vint, faute de le connoître, à amener la méchante terre ſur la bonne, on n'opereroit rien qui vaille, à cauſe que cette terre qui n'eſt point meuble, & qui demeure toujours mâtine pour ne s'être jamais reſſentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit, ſi on ne l'avoit point ainſi mal façonnée; & cette maniere de labourer une terre, s'appelle en termes de labourage, la forcer; & l'on ſçaura que toute terre forcée devient ingrate à ſon maître: cet avertiſſement ſera general pour toutes les eſpeces de terre qu'on voudra labourer; revenons à nôtre pierreuſe, & diſons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle n'eſt de ſa nature.

Des fumiers propres à la terre pierreuſe.

Cette terre étant labourée comme j'ay dit cy-deſſus, toûjours par un tems ſombre s'il ſe peut, & jamais par la trop grande ardeur du Soleil, à cauſe qu'ayant naturellement peu de ſubſtance, il eſt à craindre qu'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encore à en diſſiper, ce qui ne manque point de l'alterer, & par conſéquent d'empêcher qu'elle ne produiſe beaucoup de grain: & pour aider à la nature à bien faire ſes fonctions à l'égard de cette eſpece de terroir, on ſe ſert de fumier de Mouton, qui par le moyen de l'humeur graſſe dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il luy communique, fait en ſorte qu'un tel champ nous dédommage & de nôtre grain, & de nos peines.

De la terre novale.

Bien des gens, ſi l'on ne leur expliquoit, n'entendroient pas ce que c'eſt que terres novales; & pour donc leur donner à connoître, je diray que c'eſt une terre qui n'a ſervi autrefois qu'à nourrir des arbres ou du bois qu'on a arraché exprés pour faire porter du Bled à cette terre.

Elle ne rapporte toujours que trop les premieres années, pourvu qu'elle ſoit bien labourée; & ſi l'on en demande la raiſon, je diray que ces ſortes de terres ramaſſant beaucoup de ſubſtance par le moyen du long repos qu'on leur donne, & à cauſe des feuilles des arbres qui s'y conſomment, & des herbes qui les engraiſſent quoy qu'elles les produiſent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

Digitized by Google

REMARQUES.

Pour éviter même un inconvenient qui arrive lorſque pour la premiere fois on veut enſemencer ces terres, & qui eſt que le Bled qu'on y met y vient ſi drû que le plus ſouvent ce n'eſt que de la paille, & trés-peu de grain, que fait-on? un Laboureur qui entend ſon métier, commence à y ſemer de l'Avoine, pour ôter de cette terre la plus groſſe ſubſtance, puis l'année ſuivante il y jette du Froment qui remplit toûjours l'attente de ſon Maître.

Pour les fumiers, il n'en eſt point néceſſaire de plus de quatre ans; & on les luy donne aprés conformément à la nature, ce que je vas enſeigner dans la ſuite.

De la terre ſablonneuſe.

Il y a de deux eſpeces de terres ſablonneuſes: l'une qui eſt un ſable gras, & jaune; celuy-là eſt le meilleur & le plus propre à produire du grain: & l'autre d'un ſable blanc & ſec; celuy-cy ne vaut rien qu'à y planter du bois, & à y ſemer du Bled Sarrazin.

Le premier néanmoins ne ſeroit pas beaucoup fertile, ſi l'on n'y ajoûtoit du fumier, lorſqu'on veut le faire porter; mais ce ſable du moment qu'il eſt mêlé moitié de fumier de Vache, & moitié des boües qu'on a ramaſſées, & qu'on a laiſſé égouter, on peut dire que pour lors il fait merveilles; ce mélange corrigeant deux défauts que ce ſable a dans luy, quelques bonnes qualitez qu'il puiſſe avoir d'ailleurs.

Premierement, c'eſt qu'il eſt ſujet de ſe déſſecher par les trop grandes chaleurs, à quoy on remédie par les boües qui ſont d'une nature toujours aſſez humide: & en ſecond lieu, c'eſt que les pluyes ſont dangereuſes de le refroidir, ſi l'on ne le mêloit avec du fumier de Vache, qui n'eſt pas ſi chaud que celuy de Mouton à la verité, mais qui ſuffit aſſez pour donner un bon temperament à la terre où on le répand; & quand on veut labourer ces terres, il faut toujours choiſir un tems un peu humide, & non jamais trop ſec.

De la terre forte.

On compte de trois eſpeces de terres fortes: la premiere, qu'on nomme terre forte, ou terre d'argille; la ſeconde, terre forte ſableuſe; & la troiſiéme, terre forte pierreuſe: toutes trois ſont d'une nature trés-viſqueuſe, & demandent le labour profond, & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les mechantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argille eſt la plus rude à manier, & ſi elle n'eſt priſe en ſaiſon, difficilement en vient-on à bout, à cauſe de ſes mottes qui demeurent toûjours entieres.

La ſableuſe ne s'éleve pas tant en mottes, & ſe laboure plus aiſément que celle d'argille; toutefois elle en vaut mieux lorſqu'on la prend la moins dure qu'on peut, mais jamais trop molle.

Pour la pierreuſe, ſi l'on attend qu'elle ſoit trop ſéche, elle eſt fort dangereuſe à faire ſauter la queüe de la charrüe, ce qui ne donne pas peu de tablature à celuy qui la tient, & qui le plus ſouvent n'eſt pas maître de pointer le ſoc où il voudroit qu'il fût; ce qui fait paroître un labour en trés-mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainſi parler qu'égratigné ſur ſa ſuperficie.

A l'égard des fumiers, ces trois icy mêlez leur conviennent merveilleuſement bien; ſçavoir, le fumier de Mouton, celuy de Vache, & celuy de Cheval bien conſommé.

Ces ſortes de terre ſont plus propres à Froment qu'à autres grains, il y vient en abondance, ſur tout lorſque les années ne ſont point trop pluvieuſes.

De la terre de Craie.

Il eſt des Païs où la terre eſt pleine de craie, & ce ne ſont pas ceux-là qui ſont les

Digitized by Google

les plus fertiles en Bleds; mais enfin, comme il faut se servir du terroir tel qu'il a plû au Ciel de nous le donner, il faut bien trouver en quelque façon des moyens de leur faire produire du grain par le secours des amendemens qui leur conviennent, & dont on les mêle à foison: deux fumiers me paroissent propres pour cette espece de terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble; sçavoir, celuy de Mouton, & celuy de Vache: & si l'on veut y ajouter encore des boües ramassées & égoutées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'approfondir ces sortes de terres, je laisse à la longue experience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisément faire à l'ouverture de la terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera differente de celle de dessus.

De la terre marécageuse.

On ne sçauroit gueres esperer de tirer du profit par rapport aux Bleds, des terres qui sont situées dans des marécages; ce n'est pas quelquefois que le Froment n'y vienne bien, mais c'est lorsque telle terre est nouvellement défrichée; autrement, au lieu de Bled qu'on y seme, souvent on n'y recueille que de l'Avoine, qu'on nomme de l'Avoine folle; ou si le Bled qu'on y jette y croît dans son espece, c'est avec tant de force, qu'on y moissonne toujours beaucoup de paille, & trés-peu de grain: c'est ce qui fait que tel terroir est toujours meilleur en prez qu'en terre.

De la bonne terre, & de la maniere de la connoître.

Heureux mille fois sont ceux, dont le terroir est situé dans des lieux qui n'ont pas besoin des secours étrangers pour rendre generalement toutes choses en abondance, c'est pour ces gens-là un grand avantage; & telles terres ne peuvent qu'elles ne leur apportent de grands profits.

L'œil est celuy qui le premier juge des differentes manieres de la bonté d'une terre, & pour cela il s'arrête d'abord à en considerer la couleur; si elle est d'un gris noirâtre, on prétend que c'est un signe d'une bonne terre: cependant qu'on ne s'y trompe pas; il est vray qu'il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toute autre, mais on sçait aussi qu'il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, soit sur le haut de certaines Montagnes, ou dans quelques vallons, où elles ne peuvent tout au plus produire que des Genêts, ou de la Bruyere.

C'est pourquoy, pour en porter un jugement plus solide, quand l'œil a fait son devoir en cette occasion, il faut que la main luy succéde, & prenne cette terre pour sentir si elle est meuble.

Ce que c'est qu'une terre meuble.

On reconnoîtra d'abord cette qualité à la manier; si elle n'est ny trop séche, ou légere, comme les terres qui sont tout-à-fait sablonneuses; ny trop humide, comme celles qui tiennent de marécages; ou trop fortes, comme les terres franches: mais lorsqu'elle se manie, & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu, & sans pierres, quoy qu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non plus que de certaine sablonneuse de la même couleur.

Des terres à rejetter.

Il n'est pas croyable qu'un homme qui se forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifferemment semer dans toutes sortes de terres; on doit être plus soigneux de son profit, & ne pas hazarder son grain si indiscretement: telles sont les terres blanches, les jaunes, & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amendement qu'on leur puisse donner.

Des

Digitized by Google

Des fumiers.

Comme j'ay parlé fort ſuccintement des fumiers, & que c'eſt un point qui merite un plus ample diſcours, j'ay jugé à propos d'en faire un article particulier, afin de montrer combien ces fumiers ſont des choſes néceſſaires aux terres labourables.

Les Bleds, les Orges, les Avoines, & les autres légumes qui croiſſent dans les terres, & qui s'y ſuccedent les uns aux autres, les épuiſeroient bien-tôt ſans le ſecours des fumiers, & il n'y a que ce ſeul moyen dont on puiſſe ſe ſervir pour échauffer une terre naturellement froide, pour engraiſſer celle qui eſt maigre, rendre meuble celle qui eſt rude & peſante, & pour ameliorer enfin toutes celles qui ſont défectueuſes.

C'eſt des fumiers que dépend la grande abondance de Bled qu'on recueille; & ſans ces fumiers en bien des Païs, il eſt inutile de cultiver les terres.

A l'égard des précautions qu'il y a à prendre, & qui dépendent de la nature des défauts des terres, & de la qualité des fumiers qui ſervent à les réparer, j'en ay parlé en traitant des differentes ſortes de terres.

On ſçait qu'il y a une diverſité de fumiers, ainſi que des terres d'une nature differente; & c'eſt ce qu'il eſt important d'examiner d'abord, afin de les employer enſuite plus à propos, ſelon que le beſoin l'exigera.

Je diray donc, comme j'ay déja fait voir, qu'il eſt abſolument néceſſaire d'employer les fumiers avec jugement; c'eſt à dire, de ſe ſervir de ceux dont les corps ſont plus gras & plus rafraîchiſſans, pour engraiſſer les terres qui ſont ſéches & légeres; & de mettre dans les terres humides, froides & peſantes, ceux qui ſont chauds & légers.

Des differens fumiers.

Voicy les noms des differens fumiers & amendemens qu'on peut employer pour rendre des terres fécondes. Il y a le fumier de Cheval, de Mulet, d'Aſne, & de Vache; celuy de Mouton, celuy de Pigeons, & de Volaille; & le fumier de Porc.

Des fumiers de Cheval, d'Aſne, & de Mulet.

Ces trois fumiers ſont d'un même temperament; ce n'eſt que feu, ſur tout lorſqu'ils ſont nouveaux faits, & un peu humides: & ils ne peuvent ſervir en cet état qu'à faire des couches pour le Jardin, & ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne ſoient tout-à-fait pourris. Ils conviennent à un terroir qui eſt froid, ou bien humide, & fort de ſon naturel, & a la vertu de l'ameublir.

Du fumier de Vache.

Les terres ſéches & ſablonneuſes s'accommodent fort bien du fumier de Vache, à cauſe que ſa nature eſt d'engraiſſer, & de rafraîchir; mais il faut obſerver de ne le jamais mettre dans ces terres que par un tems bas & humide, afin que la graiſſe n'étant point diſſipée par le trop de ſéchereſſe, puiſſe pénetrer à travers en plus grande abondance.

Du fumier de Mouton.

On peut dire à la loüange de ce fumier, qu'il eſt celuy de tous les autres qui ſçait le mieux fertiliſer les terres, parce qu'il eſt plus gras, & a plus de ſel que pas un: il eſt auſſi trés-propre pour les terres maigres, qu'il ne manque point de rendre fécondes par ſa ſubſtance qu'il y répand abondamment.

Du

Digitized by Google

Du fumier de Pigeon.

Le temperament de ce fumier eſt tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup ſans luy laiſſer paſſer ſon feu, mettroit les ſemences qui le toucheroient en danger d'en être brulées : on ne s'en ſert auſſi qu'avec précaution. Car ou on le mêle avec d'autres fumiers moins brûlans, ou on ne l'employe qu'aprés avoir été bien repoſé ; encore n'y a-t-il que deux ſaiſons, ſçavoir l'Automne & l'Hyver, pendant leſquelles on en peut amender les terres, afin que ſa chaleur ſe trouvant temperées par les humiditez qui ſurviennent pour lors, il produiſe tout l'effet qu'on en peut attendre. Il eſt auſſi trés-bon dans les Chenevieres ; mais, encore un coup, j'avertis de l'appliquer à propos, autrement il ſeroit fort dangereux qu'on ne perdît & ſon tems, & ſa ſemence.

Du fumier de Volaille.

Le fumier de la Volaille peut encore faire quelque amendement approchant preſque de la nature de celuy cy-deſſus : je ne conſeille pas de l'employer ſeul, ny d'en mettre beaucoup dans une terre, car il eſt ſujet d'engendrer une grande quantité de moûcherons, qui s'attachant aux Bleds quand ils commencent à pouſſer, leur portent un préjudice conſiderable.

Du fumier de Cochon.

Qui voudroit ſe ſervir de ce fumier ſeul, n'auroit pas lieu d'en eſperer grand profit ; il eſt d'un temperament froid, d'une ſubſtance fort legere, & d'un ſel fort mediocre ; on ne l'employe auſſi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il ſoit en bien moindre abondance.

Des fumiers des animaux aquatiques.

Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien ; car nous voyons d'experience combien leur temperament froid cauſe de ſterilité où ils ſont épanchez : c'eſt pour cette raiſon que je ſuis d'avis qu'on ne s'en ſerve point du tout.

Des excremens de l'Homme.

Il eſt vray que les excremens de l'homme ſont plus temperez, & plus remplis de ſel ; mais leur puanteur fait qu'on ne s'en ſert gueres, à moins qu'on ne leur ait donné du tems pour ſe repoſer : encore ay-je vû du Bled contracter la premiere année cette mauvaiſe odeur, & celuy d'aprés ne s'en plus reſſentir à la verité ; & ſans cette qualité trés-méchante, cet engrais ne ſeroit point du tout à négliger.

De la Marne.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eût par-tout de la Marne, car c'eſt un amandement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en eſt garny en dure plus de vingt ans, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en remettre de nouvelle, ny de luy donner aucun autre fumier.

Il y en a de pluſieurs ſortes ; l'une eſt blanche, l'autre griſe, & l'autre rouſſe ; toutes également bonnes, & ayant la même vertu.

De la maniere d'employer la Marne.

Cette eſpece d'engrais ſe tire comme d'une mine de terre, & eſt preſque auſſi dur que la pierre ; & pour l'avoir, on eſt quelquefois obligé de creuſer fort profondement. On ne peut point s'en ſervir en cet état, car il faut auparavant que de

Digitized by Google

l'employer qu'elle ſoit toute diſſoute; & pour la rendre telle, voicy ce qu'il eſt néceſſaire de faire.

On tire donc d'abord cette Marne du trou où elle eſt; on la met ſur un champ par petits monceaux ſeparez, tout comme on fait du fumier; puis quelques jours aprés que le Soleil, les pluyes & le froid l'ont pulveriſée, on l'épanche, pour être enſuite mêlée avec la terre par le moyen de la charrüe.

Mais il faut que nôtre prudence agiſſe en ce point, c'eſt à dire qu'on doit conſulter le temperament du fond qu'on veut en amender, & ne luy donner de cet engrais qu'autant que ſon plus ou moins de chaleur le permet, car la Marne eſt d'une nature extrêmement brûlante; & même, quelques précautions qu'on puiſſe prendre en cela, on ne laiſſe pas ſouvent que de voir des Bleds venir dans telle terre en petite quantité la premiere année, cet amendement en ayant détruit une partie par ſa trop grande chaleur: on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puiſque c'eſt la nature de la Marne qui le veut ainſi; & ſi l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu auſſi aprés cela de ſe bien réjoüir, puiſque pendant dixneuf à vingt ans, on recueille dans un champ marné des Bleds à foiſon.

Des Cendres.

Les Cendres de toutes les choſes qui ſe brûlent, ſont un amendement qui n'eſt pas à rejetter; il ſeroit à ſouhaiter qu'on en eût beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Du marc de Vin.

Si l'on veut rendre une terre legere, il n'y a pas de meilleur amendement que le marc de Vin, à cauſe qu'il tient des qualitez excellentes & des eſprits ſubtils dont il a plû à la nature de pourvoir la Vigne plus que toute autre Plante.

Des Boües.

Il n'eſt pas difficile de faire amas de Boües des rües, non plus que de celles des grands chemins; cet engrais a ſa vertu particuliere: on en fait de petits monceaux qu'on laiſſe évaporer & ſécher avant que de l'employer à fumer les terres, & lorſqu'on l'applique à un temperament qui luy convient, on eſt ſûr qu'on y réüſſit merveilleuſement bien.

AVERTISSEMENT.

Comme preſque par tout on n'a coûtume de fumer les terres qu'aprés qu'elles ont eu leurs labours, je reſerve à dire le tems de le faire, lorſque j'auray parlé des façons qu'on doit leur donner, & en quel mois ce travail ſe doit prendre.

Maxime ſur le Labourage.

PREMIERE MAXIME.

Jamais un Laboureur qui ſçait ſon métier, ne laiſſe écouler la ſaiſon de labourer ſes terres, & ne doit jamais ſe trop preſſer de le faire. Ces deux extremitez ſont dangereuſes de le perdre, au lieu que prenant ſon tems à propos, il a le plaiſir que tout luy réüſſit.

H. MA-

Digitized by Google

II. MAXIME.

Qu'il s'impoſe pour maxime de ne jamais labourer une terre lorſqu'elle eſt ou trop ſéche, ou trop humide; ces deux inconvéniens n'apportent jamais que du déſavantage à un champ: car par le premier, qui regarde la ſéchereſſe, qu'arrive-t-il? ſinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems, une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait ſa fécondité, & qu'elle conſerve lorſqu'on ne la cultive qu'à propos; & par le ſecond, qui eſt l'humidité, ne voit-on pas tous les jours des terres remuées dans ce tems, devenir aprés d'une dureté à ne pouvoir plus s'ameublir de l'année, en telle ſorte qu'il vaudroit autant ſemer dans des pierres, que de jetter ſon grain dans de pareilles terres, car comme dit le proverbe:

Il vaut mieux faire le fou,
Que de labourer en tems moû.

III. MAXIME.

N'eſt gueres plus ſage le Laboureur qui s'aviſe d'exercer les Bœufs à la charrûe tandis que l'Hyver ſe fait reſſentir, car il n'y a rien à eſperer d'un tel labourage que de trés-méchantes ſuites.

IV. MAXIME.

Tout Laboureur, s'il veut réüſſir dans ſon entrepriſe, doit connoître la nature & le temperament de ſa terre, afin d'y proportionner les labours, & les engrais, & la ſemence; une terre dont le fonds eſt heureux demandant à être labourée plus profondément qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on luy donne la ſemence plus forte qu'à un champ qui ſeroit plus maigre, & moins rempli d'humeur.

V. MAXIME.

On fera diſtinction des terres auſquelles on voudra donner plus de trois façons: les terres graſſes, les fortes, & les terres novales dans le commencement, n'en vaudront que mieux; au lieu que c'eſt détruire celles qui ſont légeres ou qui tiennent de ſable, ou de cailloux, qui plus elles ſont remuées, ſur tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leur humeur, ce qui les rend inhabiles à produire beaucoup de grain.

VI. MAXIME.

Un maître Laboureur doit ſçavoir que jamais le premier labour d'une terre ne doit être ſi profond que le ſecond, & le ſecond tant que le troiſiéme, ainſi ſucceſſivement ſi on luy en donne davantage.

VII. MAXIME.

On ne mettra jamais deux fois de ſuite du Froment, du Meteil, ou du Seigle dans une même terre, ſi ce n'eſt dans des novales, ou dans quelqu'autre terre dont le fonds eſt tres-bon; mais de l'Avoine, de l'Orge, des Veſſes, ou des Pois, pour aprés la laiſſer en repos.

Des labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de les faire.

Avant que de ſemer les terres, on leur donne ordinairement trois labours, quelquefois quatre, lorſque le fond eſt de ſa nature bien fertile, & j'ay vû même des champs en avoir juſqu'à cinq.

On commence ce premier labour immediatement aprés que les Avoines & les Or-

Digitized by Google

Orges ſont ſemées, & cette façon s'appelle en bien des Païs ſomber; en d'autres on ſe ſert du mot de caſſaille, & l'on dit faire la caſſaille des terres, qui eſt pour l'ordinaire entre Pâques & la S. Jean: on obſervera que j'ay déja dit que ce labour, en quelque terre que ce ſoit, ne doit pas ſe donner beaucoup profondément, tant pour le ſoulagement des animaux attelez à la charrüe, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la ſuite.

Biner la terre, ſeconde façon.

On bine la terre lorſqu'on voit qu'aprés le premier labour donné, les méchantes herbes commencent à renaître ſur le gueret; & c'eſt là le meilleur indice ſur lequel on puiſſe aſſeoir ſon jugement, pour ſe déterminer à donner cette ſeconde façon; car plûtôt on s'empreſſe à détruire ces herbes malignes, moins deviennent-elles aprés en état de nuire à la terre où elles croiſſent: au lieu que négligeant de le faire bien-tôt, on ſouffre que ces mêmes herbes en prenant tous les jours de nouvelles forces, abſorbent la meilleure ſubſtance des terres, ce qui eſt cauſe qu'elles n'en ſont pas ſi fécondes; & ce labour ſera plus profond que le premier.

Tiercer la terre, troiſiéme façon.

Aprés qu'on a biné les terres, on ſonge à les tiercer, où comme on dit en bien des endroits, à les rebiner; & le tems de le faire, eſt lorſqu'on voit, ainſi que j'ay dit cy-deſſus, que le gueret commence à pouſſer de méchantes herbes; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſçauroit dire poſitivement dans quels mois ces labours ſe doivent donner, les bonnes terres pouſſant plus ſouvent de ces herbes qui leur nuiſent, que ne ſont pas les méchantes, & demandant par conſéquent plus de façons: la prudence d'un Laboureur & l'experience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, luy font aiſément juger du tems auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux, qui ſe ſuccedent les uns aux autres.

Des differentes manieres de labourer les terres.

On ne ſçauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres, chaque païs preſque le faiſant diverſement, & conformément à la nature & au temperament du terroir où il eſt ſitué. Les uns labourent en ſillons plus, ou moins larges que les autres, & auſſi plus ou moins élevez.

Les ſillons larges, & dont les rayes ſont preſque de même hauteur, ſe tracent dans les lieux dont les terres ne ſont point ſujetes à s'imbiber d'eau; au lieu qu'on ſillonne hautement & en dos-d'âne dans les païs où le terroir eſt dangereux à garder long-tems les eaux qui ſont tombées du Ciel.

Ces deux differentes natures de terres, font auſſi qu'on leur donne en bien des endroits la troiſiéme façon differemment qu'on ne fait en d'autres; car dans les païs ſecs, & où l'eau s'égoute promtement, au lieu de labourer à droit ſillon, on le prend de travers, ce qui eſt cauſe qu'aux lieux où cela ſe pratique on appelle cette troiſieme façon traverſer la terre; & l'on peut dire que ce labour eſt le meilleur qu'on luy puiſſe donner, car il n'y laiſſe aprés qu'il eſt fait, aucun defaut, & tout y eſt également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette méthode de labourer, quoy que trés-bonne, eſt ſujete fort ſouvent a tromper l'attente de ſon maître; car à moins que les années ne ſoient extrémement ſéches, difficilement peut-il eſperer de faire quelque choſe d'avantageux pour luy d'une terre ainſi labourée, qui pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la ſaiſon qu'il faut remettre cette terre en ſillons pour la ſemer, ſe trouve toujours ſi imbüe d'eau, qu'on eſt obligé bien ſouvent de la laiſſer ſans y rien mettre. C'eſt pour cette raiſon qu'il ne faut pas jamais que le caprice nous regle là deſſus; mais que c'eſt nôtre raiſonnement, & l'uſage

Digitized by Google

ſage ancien du païs, qui nous doivent ſur ces differentes manieres de labourer, faire prendre des leçons. Nos peres, du moins auſſi exacts obſervateurs que nous ſur tout ce qui peut regarder l'Agriculture, n'ont que trop avant nous éprouvé les differentes natures des terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le genie, pour vouloir aller au deſſus d'eux, trouver des rafinemens qui ne ſervent qu'à montrer le plus ſouvent nôtre ignorance en ces ſortes de matieres; c'eſt pourquoy je conſeille à tous ceux qui veulent ſe mêler d'être Laboureurs, de s'adonner plûtôt à la coûtume du païs, qu'à leurs pretendües lumieres, à l'aide deſquelles ils croiroient en vain faire des merveilles.

A l'égard des ſillons, ils ſeront toûjours fort élevez dans les terres dangereuſes de s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne ſeront pas ſi larges ny ſi unis que ceux des terroirs qui ſont ſecs, afin que le champ ait plus de raies par où cette eau puiſſe s'écouler.

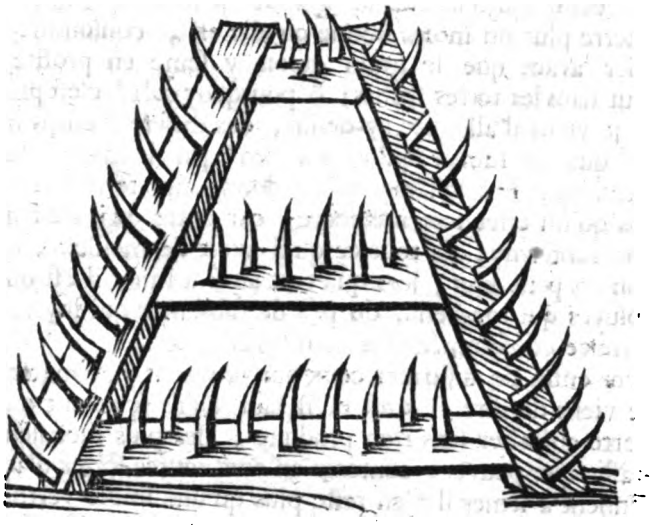
De la Charrüe.

Il eſt des charrües comme des terres; c'eſt-à-dire qu'où l'ancien uſage veut qu'elles ſoient faites d'une telle maniere, c'eſt abus d'y vouloir changer quelque choſe.

De la Herce.

Dans les païs ſecs la Herce eſt d'une tres-grande utilité pour s'en ſervir aprés le troiſiéme labour; c'eſt avec cet inſtrument qu'on émotte les terres, en telle ſorte qu'on ne ſçauroit les ameublir davantage: & pour faire que cette herce réüſſiſſe comme nous le ſouhaitons, il faut qu'elle ſoit conſtruite en équierre; qu'une partie des dents dont elle ſera garnie ſoient de fer, bien longues, & portant leurs pointes en couchant du côté des animaux qui la tirent, & telle enfin que la voicy icy repréſentée.

Figure de la Herce.



Du tems de fumer les terres.

Si j'ay parlé des differentes eſpeces de fumier, & que pour lors je n'aye pas dit le tems auquel il falloit les employer, c'eſt qu'il n'étoit pas à propos d'en rien toucher en cet endroit-là: mais à preſent que l'ordre que je me ſuis preſcrit le de-

Digitized by Google

mande, je vas m'expliquer sur la maniere de le faire le plus clairement que je pourray.

J'ay vû en bien des païs, qu'aprés la premiere, aprés la seconde & aprés la troisiéme façon, on charrioit indifferemment les fumiers dans les terres; & j'ay pour lors aussi remarqué que cette pratique, manque d'observation, ne réüssissoit pas toûjours: quand je dis manque d'observation, je crois ne me pas tromper; car combien y en a-t-il qui ne cultivent les terres que suivant que leur fantaisie les pousse, & qui n'y menent leurs fumiers qu'à cause de certains tems qui leur permettent de le faire?

Mais tâchons icy, si nous pouvons, de faire entendre raison à ceux qui se plaisent ainsi à se tromper eux-mêmes; & disons que le meilleur tems de conduire les fumiers dans les terres, est aprés qu'elles ont eu leur derniere façon.

Ceux qui les charrient devant ce tems-là, & même si-tôt que le premier labour est donné, disent pour leurs raisons, que cet amendement répandu pour lors dans les terres lorsqu'on veut les façonner pour la seconde fois, ayant le tems de se pourrir jusqu'à ce qu'on seme, ne peut que faire merveilles. Voilà un raisonnement qui semble paroître juste, mais qui n'est cependant que specieux.

REFUTATION.

C'est ce qui fait que je voudrois bien demander à ces gens-là, ce que c'est que du fumier; si ce n'est pas un corps consommé, & reduit en une nature putride, qui contient plus ou moins de substance & de sel, qu'il a été d'une nature à en pouvoir être susceptible: cela étant, il n'est donc plus question de chercher des moyens pour le faire consommer, puisqu'il l'est déja; mais ces gens-là me vont répondre que c'est pour l'obliger de pourrir davantage, & par conséquent d'en mieux engraisser la terre. Mauvaise conséquence: car ces raisonneurs de cette maniere doivent sçavoir, que de deux corps mêlez ensemble, celuy qui y est en plus grande abondance anéantit toûjours celuy qui ne s'y rencontre qu'à petite quantité. Or est-il que la terre étant toûjours en plus grande quantité que le fumier, il s'ensuit de-là que cette terre plus ou moins bonne qu'elle est, consomme toûjours la substance du fumier avant que le grain qu'on y seme en profite de la moindre chose, & sur tout dans les terres séches; & pourquoy cela? c'est premierement pour cette raison que je viens d'alleguer cy-dessus, des differens corps mêlez ensemble: en second lieu, que ce fumier qu'on a enterré par le moyen du second labour, étant remis sur terre par le troisiéme qu'on donne aux terres avant que de semer, ne produit jamais qu'un effet fort mediocre; car outre qu'il s'est déja épuisé dans la terre où il étoit renfermé, de tout ce qu'il avoit de meilleur, qu'on me dise un peu l'utilité qu'on en peut tirer, lors qu'étant ainsi à l'air, il est ou brûlé du Soleil, ou lavé par les pluyes qui tombent, du peu de substance qui luy reste, & qui dans peu de tems se trouve consommée sans aucun fruit.

Et pour achever enfin de dissuader ceux qui voudront s'opiniâtrer contre toutes les raisons que je viens de dire, c'est qu'il faut qu'ils sçachent que fumant ainsi, ils laissent à la terre absorber sans rien produire, les plus succulens sels & la substance la plus grasse que peuvent contenir en eux toutes sortes d'amendemens, & que lorsqu'ils viennent à semer il n'en reste plus qu'une foible vertu, qui ne fait pas agir la semence comme elle le feroit, si on ne luy avoit pas déja donné occasion de s'épuiser.

Le vray tems de charrier les fumiers aux terres, est donc aprés le dernier labour qu'on leur donne avant que d'y répandre la semence.

De

Digitized by Google

De la maniere de fumer les terres.

Lorsqu'on mene les fumiers aux terres, il n'eſt pas beſoin, ce me ſemble, de dire qu'il les faut décharger en petits monceaux plus ou moins éloignez les uns des autres qu'on en aura à leur donner ; puiſque ce ſeroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles : j'avertiray ſeulement que quand on voudra l'épancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plûtôt, c'eſt-à-dire de ne le point répandre qu'on ne ſoit prêt à ſemer la terre où on l'aura conduit, crainte que demeurant trop long-tems, il ne vînt à ſe deſſécher par le trop grand hâle, ou bien à être lavé par les pluyes s'il en ſurvenoit pour lors.

Ce n'eſt pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en monceaux (ou bien en fumereaux, comme on dit en pluſieurs endroits) il faut avant que de le couvrir de terre, le bien diſperſer ça & là le plus également qu'il ſera poſſible, & ne pas ſe contenter pour cette operation de jetter cet engrais avec la fourche, mais même de ne point dédaigner le prendre avec ſes doigts, pour le ſeparer l'un de l'autre, & le jetter ainſi bien menu ſur le champ.

Des labours des terres pour les gros grains.

Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir traité de la maniere, & du tems de donner les labours aux terres qu'on deſtine pour les Bleds ; il eſt encore néceſſaire pour ne rien omettre dans nôtre Oeconomie, de parler des façons dont on doit cultiver les guerets reſervez pour y ſemer les Orges, Avoines, & autres grains ou légumes dont on veut remplir ſa grange.

Premier labour.

Si l'on veut avoir de toutes ces ſortes de grains en abondance, il faut ſi tôt qu'on a ſemé les Bleds, labourer les champs qu'on aura moiſſonné, & dans leſquels l'eſtruble eſt encore extante.

Cette eſtruble ainſi mêlée avec la terre, produit le meilleur effet du monde, & ſe convertit en un amendement, par le ſecours duquel la terre rapporte des gros grains en abondance ; & que ceux-là qui par ce premier labour preparent leurs champs à recevoir la ſemence de ces grains, ont bien raiſon d'en agir ainſi ; au contraire de ceux qui ne faiſant nul état de cette façon, ne retirent que trés-peu de profit des ſemences qu'ils jettent dans leurs terres, qu'on peut appeller pour lors négligées.

Il me ſouvient d'avoir vû des gens être aſſez ignorans pour s'oppoſer à cette maxime, alleguant des raiſons ennemies tout-à-fait du ſens commun, & penetrez deſquelles ils croyoient être les mieux fondez du monde ; & tout cela pour ne vouloir conſulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance d'où une premiere experience les tireroit, pour peu qu'ils y vouluſſent reflechir.

Deuxiéme labour.

Pour déterminer à quel mois ce labour doit être donné aux terres, je diray que c'eſt dans le tems, en quelque païs que ce puiſſe être, qu'il fait bon commencer à ſemer les Avoines ; ce qui arrive quelquefois au quinziéme Février, ou au commencement du mois de Mars.

AVERTISSEMENT.

A l'égard d'une terre pleine encore de ſon eſtruble, & que j'ay dit qu'il falloit labourer inceſſamment aprés la ſemaille des Bleds ; je ſuis bien aiſe d'avertir qu'on peut rompre cette eſtruble ſi-toſt que le Bled en eſt moiſſonné, & deſtiner le champ qu'on

Digitized by Google

qu'on a ainſi labouré, à y ſemer du Froment aprés un ſecond labour qu'on luy donne environ la my-Octobre, qui eſt le tems où l'on juge que cette eſtruble eſt conſommée.

J'avertis auſſi, qu'il y a ſur cet article des précautions à prendre; Sçavoir, de ne point faire ſervir un champ à porter ainſi deux années tout de ſuite, qu'il ne ſoit ſitué dans un bon fonds, ou que ce ne ſoit une terre novale; c'eſt-à-dire, encore un coup, une terre, d'où on aura nouvellement arraché ou du bois, ou de la vigne, ou bien qui aura ſervi à toute autre choſe qu'à mettre du Bled. Car pratiquer indifferemment cette méthode, ce ſeroit perdre ſa peine, & ce que l'on a ſemé. Mais à propos de Semences, voyons un peu ce qu'il y a à en dire, & le choix qu'on en doit faire. Cet article eſt de conſéquence, & merite bien qu'on en faſſe un Chapitre particulier.

CHAPITRE VI.

Des Semailles.

JE crois avoir aſſez montré dans le precédent Chapitre, la maniere de donner les labours qui ſont néceſſaires aux terres, avant que d'être ſemées; & il me ſemble auſſi, que je m'y ſuis expliqué aſſez au long ſur la difference des Fumiers qu'on doit employer pour les engraiſſer. Il eſt donc queſtion à préſent, pour ne point ſortir de l'ordre qu'il faut icy tenir, que je parle du tems & de la maniere de faire les Semailles, comme d'une choſe d'où dépend la bonne ou mauvaiſe recolte qu'on fait de toutes ſortes de grains.

Des Semences, & du choix qu'on en doit faire.

Pour que la ſaiſon de la Semaille ſoit heureuſe, il eſt à ſouhaiter premierement, que le tems ſoit beau; & en ſecond lieu, que la Semence ſoit bien choiſie.

Du choix des Semences dépend l'abondance de toutes ſortes de grains; car il ſeroit inutile d'avoir donné à une Terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraiſſée autant qu'elle ne l'auroit ſouhaité, & enfin, de l'avoir renduë tout-à-fait meuble, ſi on ne luy donnoit une Semence capable de ſe multiplier dans ſon eſpece, & de produire de bon grain.

OBSERVATIONS.

Avant que de ſemer une Terre, il faut toûjours en connoître la nature; car telle eſt propre à porter du Froment, qui ne peut ſervir à produire du Meteil, ny du Segle; & c'eſt ce qu'un Pere de famille aura bien ſoin de faire obſerver à ſes Valets.

Le changement de Semence eſt encore un point eſſentiel, pour obliger une Terre à produire beaucoup. Car bien ſouvent, quelque beau, quelque net, & quelque bien choiſi que puiſſe être un grain provenant d'un Terroir, & dont on l'enſemence toûjours ſans le changer; l'experience nous fait voir, que ce même grain ne manque point d'y dégénerer. C'eſt ce qui fait que pour éviter cet inconvenient, tout homme qui ſçait ce que c'eſt que le Labourage, en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne ſe trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'eſt point en changer, que d'en prendre d'un qui auroit cru dans toute l'étenduë du Terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à ſa terre, ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voicy encore un autre inconvenient dans lequel on ſeroit fort ſujet de tomber, ſi l'on n'y prenoit garde; qui eſt, que lors qu'on change ſes Semences, il faut toû-

Digitized by Google

toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau Grain trouvant plus de substance, s'y multiplie beaucoup. Au lieu que si ce Grain sortoit d'un fonds meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par conséquent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre, que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du Bled.

Il ne reste plus, aprés avoir fait ces observations, qu'à choisir le Bled qu'on veut mettre en terre; & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le Grain soit bien meur, fort pesant, de belle couleur, & non alteré: Car lors qu'il ne manque à un Grain aucune de ces qualitez, il ne sçauroit que remplir l'attente de celuy qui le seme.

C'est ce qui fait que les Laboureurs envieux de recueillir de beaux Bleds, prennent bien la peine d'ôter de leurs Gerbes tous les Epis de Bled qu'ils y trouvent de défectueux, pour n'y laisser que ceux où le Grain paroît le mieux nourri; & par ce moyen, ils n'ont que de bonnes Semences à mettre en terre.

Tous Bleds qu'on destinera pour semer, seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre Grain.

On observera de ne semer que du Bled nouveau, & jamais de vieux; le premier produisant dans la génération, un effet dont la nature a frustré le second.

Discours sur la quantité de Semence qu'il faut pour un Arpent de terre.

Si la mesure des terres étoit par-tout égale, & que leurs natures ne differassent en rien les unes des autres, on pourroit donner des regles certaines de la quantité de Semence qu'il faudroit pour semer un Arpent de terre: Mais comme les differens Païs, & les Astres sous lesquels nous vivons, en diversifient les mesures & les temperamens, il est fort difficile d'en rien déterminer; & l'unique avis qu'on puisse donner là-dessus, est de suivre en cela l'ancien usage des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit néanmoins sçavoir, qu'il faut qu'une terre située en bon fonds reçoive plus de semence qu'une qui seroit dans un Terroir maigre. Le bon sens ne s'explique que trop là-dessus, sans qu'il soit besoin d'en donner aucune autre raison. Cependant, deux sçavans Naturalistes ont eu autrefois une grande contestation sur cet article.

L'un soûtenoit qu'il falloit semer plus fortement dans les terres maigres, que dans les terres grasses; à cause, disoit-il, que dans les premieres chaque grain de Bled ne produisoit qu'un seul Epi; & que pour faire par conséquent qu'on y recueillît de bonne Moisson, on étoit obligé d'y jetter beaucoup de Grain: à la difference des terres grasses, qui pour peu de Grain, poursuivoit-il, qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un Champ ainsi semé surpassoit bien souvent l'esperance de celuy qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un sentiment contraire; & pour moy si j'avois à suivre l'une de ces deux opinions, je serois plûtôt de celle du dernier, qui veut qu'on donne plus de Semences aux terres grasses, qu'à celles qui sont maigres; celles-cy étant fort sujetes à manquer, au lieu que celles-là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec usure.

Les terres beaucoup ombragées des Arbres, & qui sont d'un temperament trop hu-

Digitized by Google

humide, ainſi que celles qu'on eſt obligé de ſemer indiſpenſablement par la pluye ou par les grands vents, demandent la Semence plus forte que les autres, à cauſe de la perte du Grain qui y eſt cauſée par leur nature trop froide & trop humide.

Si-tôt qu'on aura commencé les Semailles, on ne ceſſera point qu'on n'ait achevé; car le plûtôt qu'on peut avoir fait, c'eſt toûjours le meilleur.

Des differentes eſpeces de Bleds.

Du Seigle.

Je commence par le Seigle, comme étant le Grain par lequel on ouvre les Semailles; il eſt ſujet à pourrir, c'eſt ce qui fait qu'on ne le ſeme toûjours que dans des terres ſéches.

Du Meteil.

Le Meteil, qui eſt un compoſé de Seigle & de Froment, vient enſuite; & ce Bled pour abonder en Grain, demande une terre ny trop ſeche, ny trop molle; à cauſe des deux differens grains qui le compoſent, & qui ſont d'une nature toute contraire l'une à l'autre.

De l'Orge d'Autonne.

On appelle ce grain de l'Orge d'Autonne, à cauſe qu'on le ſeme en cette ſaiſon; & on le nomme en bien des païs Orge quarré, parce que cet Orge a quatre coins: On le ſeme en même tems que le Meteil, & il demande une terre graſſe, bien fumée, & bien labourée. Ce Grain, à cauſe qu'on le moiſſonne des premiers, eſt d'un trés-grand ſecours aux pauvres gens, & ſe veut tout manger la même année, à la réſerve ſeulement de ce qu'il faut en garder pour la Semence.

Du Froment.

On ne doute point que de tous les Bleds, le Froment ne ſoit celuy qu'on eſtime le plus, & celuy qui produit le Pain le plus délicat & de meilleur goût. Il y en a de pluſieurs eſpeces; mais comme la connoiſſance des noms que j'en pourrois donner, ne contribueroit en rien à nôtre Oeconomie, & que cette difference de noms ne demande point de differente culture, je paſſeray là-deſſus, pour parler de la terre qui luy eſt propre.

Il eſt bon de ſemer le Froment dans une terre dont le temperament ſoit humide, & toûjours aprés qu'il eſt tombé un peu de pluye; car il n'eſt point ſujet à pourrir. Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient qui ne luy eſt pas moins préjudiciable, & qui eſt de ſe convertir en Yvraie.

Ce changement de nature ne luy arrive que lors que les années ſont extrémement molles; & j'ay vu d'experience, prendre de l'Yvraie pour la ſemer, & l'année ſuivante etant extrémement ſéche, ſe changer en beau & bon Froment.

De

Digitized by Google

De la Nielle, ou Bruïne.

Il y a encore une choſe à craindre pour le Froment, qui eſt la Nielle ou la Bruïne, comme on dit en Bourgogne; ce qui eſt bien pire que l'Yvraie: car celle-cy, ſi on ne la mange pas, ſert en partie de nourriture à la Volaille; mais celle-là eſt une eſpece de Charbon en quoy le Grain s'eſt converty, qui ôte non ſeulement l'abondance du Bled, mais encore qui en rend la forme extrémement noire, ſi l'on ne prend le ſoin de laver le Bled avant que de le mettre au Moulin.

Le tems auquel les Fromens ſont ſuſceptibles de Nielle ou de Bruïne, c'eſt ſur la fin du mois de May, & juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque moiſſonnez; & cette Nielle n'eſt autre choſe qu'une matiere graſſe qui ſort de la terre, & qui montant en l'air, ſe forme en exhalaiſons, qui ne cauſent pour l'ordinaire les deſaſtres que nous reſſentons que dans l'Eté, qui eſt la ſaiſon où l'air eſt calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaiſons qui produiſent cette Nielle ou cette Bruine dont nous parlons, de la maniere que voicy.

Ces exhalaiſons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il eſt neceſſaire pour faire qu'elles montent aſſez haut, l'experience a fait juſques-icy découvrir que ces effets de la nature ſe ſéparent les uns des autres de telle maniere, que les vapeurs qui ne ſont compoſées que de parties ſubtiles, ſe dégagent toûjours fort aiſément; au lieu que les exhalaiſons en contenant en ſoy qui les embarraſſent davantage, & qui les empêchent par conſéquent de s'élever ſi haut, ne voltigent jamais que dans la region de l'air la plus prochaine de la terre: d'où il s'enſuit, que ſi l'air vient à ſe refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaiſons étant d'une nature à ne pouvoir ſubſiſter dans le mouvement, mais au contraire, tendant toûjours au repos; elles ont coûtume de ſe fondre les unes ſur les autres, & de former par ce moyen un brouillard, qui bien ſouvent venant à ſe changer en une liqueur onctueuſe, tombe ſur les Bleds, qui en ſont tout brûlez par les ardeurs du Soleil, qui échauffent cette liqueur de telle ſorte, que pour ainſi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre; ce qui fait la déſolation du Laboureur: tout ce deſaſtre ſe produiſant ainſi, tandis que les vapeurs ſont encore aſſez agitées pour reſter dans leur même figure.

Voilà ce que c'eſt que la Nielle ou Bruïne, comme on voudra dire, & la maniere dont elle ſe forme, & comme elle cauſe les fâcheux dégâts qui la ſuivent ordinairement.

Du tems de faire les Semailles.

Le choix des Semences étant fait, & étant inſtruit des Bleds qu'il faut ſemer en Autonne; il ne reſte plus qu'à ſçavoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Il y a des Païs, où dés la fin du mois d'Aouſt on commence à faire la ſemaille du Seigle, principalement dans ceux qui ſont Froids, afin qu'avant l'Hyver cette eſpece de Bled ait le tems de ſe fortifier, pour y pouvoir réſiſter; car autrement, il courroit grand riſque de perir.

Si-tôt que le mois de Septembre eſt venu, on ne balance plus de jetter ce Grain en terre; & il n'y a que le mauvais tems ſeul qui en puiſſe empêcher.

Aprés cette Semaille, vient immediatement celle de l'Orge d'Autonne, autrement l'Orge quarré: elle ne dure pas long-tems, à cauſe qu'on n'en ſeme que fort

Digitized by Google

peu, & seulement pour subvenir de bonne heure à la nourriture des Domestiques ; sur tout, lors que le Bled est cher, ou que les Moissons arrivent tard.

Le Meteil se seme ensuite, puis le Froment, dont le propre du temperament est, de pouvoir mieux résister au froid que pas un autre Grain.

Je ne sçaurois supporter l'entêtement de ceux, qui par de sotes raisons qu'ils vous donnent de la nature de leur Terroir, ne commencent jamais leur Semaille que fort tard; & ils ont beau à cause de cela ne pas recueillir beaucoup de Grain, jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette methode trés-mauvaise ; devant prendre pour maxime ce Proverbe qui dit, qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des Semences en terre.

De ce qu'on doit remarquer, quand il fait bon semer.

Il fait trés-bon commencer à semer, quand les premieres feuilles des Arbres commencent à tomber ; & lors que le tems est beau.

Lorsqu'à la lueur du Soleil on voit sur les Guerets les toiles d'Araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les Bleds en terre ; car ces insectes ne filent jamais en Autonne, qu'elles ne sentent le Ciel préparé par ses influences, à faire au plûtôt germer les Bleds nouvellement semez.

Du vray tems de semer.

Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pûssent semer leurs Bleds, depuis le dixiéme jour avant la fin de Septembre, jusqu'au dixiéme Octobre ; lesquels jours se rencontrent fort souvent dans le décours de la lune; que les habiles Laboureurs apellent ordinairement la bonne ; se perfuadant que pour-lors, les influences de cette Planette agissent beaucoup sur les Semences ; ce qui est à leur égard une pure vision : mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelque autre raison nous en empêche ; je diray que pendant six semaines & gueres davantage, à commencer le huitiéme Septembre, il fait trés bon semer les Bleds, en quelque quadrature que puisse être la Lune.

De la methode de bien semer.

Cette leçon icy n'est pas pour ceux qui sçavent ce que c'est que le métier de Laboureur, mais seulement pour les apprentifs en cette matiere. Ainsi donc, jeunes gens que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces préceptes, & vous y trouverez dequoy satisfaire vôtre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez environ un bon boisseau de semence, que vous prendrez à pleine main pour épancher sur la terre : mais observez qu'en voulant jetter ce grain, vôtre main droite dans laquelle vous le tenez, doit répondre à vos pas ; c'est-à-dire qu'il faut que cette main se meuve en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre. La figure que voicy vous fera clairement comprendre ce que je veux vous dire.

Digitized by Google

A. Figure. B. Nappe dans laquelle eſt le grain. C. Pied droit avancé. D. Main droite d'ou ſort le Bled, & autant avancée que le pied droit. E. Grain qui tombe.

Mais ce n'eſt pas de même à l'égard du Seigle, de l'Orge de l'Avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main, mais les jetter en quantité plus mediocre, ainſi que bien d'autres grains.

Pour le Millet, le Panis & les Raves, il ne faut ſe ſervir que de trois doigts pour les ſemer, car ces ſortes de grains tombent toûjours aſſez drus, à cauſe de la petiteſſe dont ils ſont.

Jeunes gens qui faites vôtre apprentiſſage, obſervez ſur-tout quand vous jettez vos ſemences, de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de Bled, & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'en enſuivent.

Premierement, parce qu'aux endroits où il eſt trop touffu, il ne vient que languiſſamment, à cauſe que la ſubſtance qui eſt en cet endroit, n'eſt pas ſuffiſante de nourrir ce trop de grain qui y eſt germé.

En ſecond lieu, c'eſt qu'aux places qui ſont vuides il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vite que le Bled, l'étouffent, & ſont cauſe par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la ſemence qu'on y a miſe.

Qu'on prenne garde auſſi qu'en couvrant le Bled ſemé, on n'y mette point par trop de terre, cela étant dangereux de l'empêcher de pouſſer ſon germe dehors.

Digitized by Google

Pour connoître si l'on a bien semé.

Voicy une remarque curieuse, & que bien des gens intentionnez pour le labourage seront bien-aises d'apprendre: elle consiste à sçavoir, si ayant semé, on y a bien réüssi; & pour en être certain, on s'y prend de cette maniere.

On ouvre les doigts de la main, & on les imprime sur la terre qu'on a semée; si c'est du Froment qu'on ait mis en terre, il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts, sept à huit grains, si la saison est tardive; & cinq à six lorsqu'elle sera avancée.

Si c'est de l'Orge, & qu'on veuille faire cette même experience, il y en paroîtra six ou sept, ou neuf ou dix grains.

Pour les Féves qu'on aura semées, on sera certain d'y bien réüssir, lorsqu'aprés avoir fait cette impression, l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou six tout au plus; ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des semailles du Printems.

Il ne suffit pas d'avoir sçu semer les Bleds dont je viens de parler; voicy encore d'autres grains qui ne sont pas à la verité si estimez, mais qui ne laissent pas que d'être fort nécessaires dans une Maison de Campagne.

Le temperament de l'air, & la nature des lieux où les terres sont situées, decident du tems auquel on doit commencer cette sorte de semailles, les uns plûtôt, & les autres plus tard.

De l'Avoine.

Les grandes rigueurs de l'Hyver étant passées, & pour peu (en quelque païs que ce soit) que la terre paroisse meuble, on commence à semer les Avoines, ce grain étant celuy de tous qui craint le moins le froid; & on ne s'endort point à les jetter en terre si-tôt que le mois de Février est venu, supposé que le tems le permette, à cause qu'on dit en proverbe, qu'Avoine de Février, remplit le grenier.

Les terres où on les semera, auront été recassées; c'est à dire, auront eu un labour avant l'Hyver, afin de donner le tems à l'estruble qu'on y aura enterrée, de s'y consommer.

OBSERVATION.

Mais il y a une observation à faire lorsqu'on les veut semer, & sans laquelle on se trouve déchû de son attente; & voicy quelle elle est.

Si c'est en terre forte que vous semiez de l'Avoine, prenez garde toûjours de ne la point semer dessous; c'est à dire qu'aprés qu'elle est répandüe sur la terre (les sillons du champ étant tracez avec la charrüe) on ne se sert point de cette charrüe dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain; mais on prend la Herce, qui avec sa pesanteur & ses dents, fait trés-bien son devoir en cette occasion.

Et au contraire, si c'est une terre légere que vous ensemenciez d'Avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charrüe, quoy qu'il y en ait aprés cela qui ne laissent pas de se servir de la herce.

Du Froment appellé Froment de Mars.

Voicy une espece de grain dont on se sert au défaut de ceux que des pluyes continuelles ont empêché de mettre en terre en Automne; c'est un Froment qui se seme au mois de Mars, & dans les terres aisées à fumer, & non jamais dans celles où le Bled aura été moissonné l'année précédente.

Il est de la nature des autres Fromens qui aiment la terre humide, à la difference

Digitized by Google

ce néanmoins qu'il y croît autant en quatre mois que les autres en neuf: plus la terre aura été bien labourée & plus de grain en retirera-t-on; & la maniere de le semer est de même que celle qu'on observe à l'égard des autres Bleds Fromens.

De l'Orge.

On sçait de quelle utilité est l'Orge, & comme au défaut du Bled on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'il merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont légeres, qu'en celles qui sont fortes & humides; dans celles-cy l'Orge est sujet à se convertir en Avoine, au lieu que dans celles-là il y profite très-bien. Il est un peu susceptible de froid: c'est la raison pourquoy on ne le seme qu'environ le quinziéme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la S. George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le proverbe, qui dit, A la St. George seme ton Orge, à la S. Marc il est trop tard.

Lorsqu'on veut semer l'Orge, il faut toûjours que ce soit par un tems sec, & jamais mou; car il differe du Froment, en ce que le premier ne se plaît que dans la poussiere, & le second dans la boüe.

Et pour le semer on suivra la même observation, dont j'ay dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'Avoine

Du Millet.

Le Millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par conséquent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entierement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plaît extrémement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement: une bonne poignée suffit pour en semer un demy-arpent, autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

De la Vesse.

On seme ordinairement la Vesse au mois de Mars, dans des guerets destinez comme pour y semer de l'Orge, ou de l'Avoine: on sçait qu'elle est d'un trop grand profit pour qu'un Pere de famille n'ait pas le soin d'en faire semer: car y a-t-il de meilleure nourriture pour les animaux, que lorsqu'elle est fraîchement fauchée, & y a-t-il un grain meilleur pour engraisser le Bestial, que celuy-là? puisque c'est par le moyen de cette nourriture que les Bœufs se maintiennent toûjours robustes à la charrüe, & que les Vaches abondent en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des païs ou la Vesse se seme à la fin d'Octobre, mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; car autrement on perd sa peine quand on la semé devant l'Hyver.

Plus elle est en bonne terre, & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres, on garde ordinairement les meilleures pour les employer à produire des grains qu'on estime davantage, tels sont les Orges, les Pois, & les Avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corrompt aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent aprés qu'elle est répandüe; c'est pourquoy on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures aprés que le Soleil est levé, & toûjours par un beau tems.

Lorsque la Vesse est semée comme il faut, j'entens dans une terre, qui avant l'Hyver aura eu un labour, elle croît toûjours assez, sans qu'il soit besoin de la sarcler, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Des

Digitized by Google

Des Lentilles.

Pour faire que les Lentilles viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit ny trop graſſe, ny trop maigre; car dans une bonne terre elles y croiſſent trop épaiſſes, & ne donnent que de l'herbe; au lieu que dans un fond mediocre elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvu que lorſqu'elles ſont en fleur, il n'y ſurvienne point trop de pluye; car l'humidité leur eſt pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les Lentilles viennent belles, & ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier ſec; & aprés ce tems on ſe met en diſpoſition de les ſemer.

Veut-on auſſi que les Lentilles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre? il n'y a qu'à ne point ſe ſervir de la charrüe pour les recouvrir lorſqu'elles ſont ſemées, mais de prendre la herce pour faire cette operation.

Des Pois.

Je n'aurois point parlé icy des Pois, n'étoit qu'un Pere de famille peut en faire ſemer des champs entiers, comme d'un legume qui ſubvient beaucoup à la ſubſiſtance de ſa maiſon, & qui luy apporte aſſez d'argent; & c'eſt là l'unique raiſon qui m'oblige de le faire, autrement je l'aurois réſervé juſqu'à ce que j'euſſe traité des Jardinages.

Les petits Pois, qui ſont ceux-là dont je veux parler, demandent un terroir qui ſoit gras, & veulent être ſemez en Février, ou en Mars; les petites pluyes leur ſont favorables, & un air temperé fait qu'ils foiſonnent extrémement; car ils ont le froid pour ennemi mortel.

Lorſqu'on n'a qu'un petit eſpace de terre ſemé de Pois, il faut pour les faire devenir plus beaux les ramer; c'eſt à dire couper de la rame d'arbre, l'éguiſer par le bas, & en garnir la terre où ſont les Pois, qui à meſure qu'ils croiſſent s'attachent à ces petites branches, qui leur ſervent comme de ſoûtien, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à leur derniere maturité.

Mais lorſqu'on en a des champs entiers, on perdroit trop de tems à en agir de la ſorte; c'eſt pourquoy on les laiſſe venir à l'avanture.

Il y a des Laboureurs qui pour ſervir d'appuy à ces Pois, y ſement de l'Avoine parmy; cela les ſoûtient aſſez dans le commencement, & les aide à monter mieux que s'il n'y en avoit point; joint à cela qu'il n'y a rien de perdu, puiſqu'en moiſſonnant les Pois, on moiſſone auſſi l'Avoine, & qu'on démêle l'un d'avec l'autre dans la grange, aprés qu'ils ont été batus.

On ne rejette jamais rien des Pois, car ceux qu'on rebute pour manger, & qui ſont rongez des vers, ſont ceux-là dont il faut ſe ſervir pour ſemer comme étant les meilleurs.

Un ſeul labour ſuffit pour préparer le gueret qu'on leur deſtine, & le tems de les cueillir eſt lorſqu'ils ſont meurs.

Du Chanvre.

Juſques icy nous avons traité des ſemences qui regardent uniquement la nourriture de l'homme, mais à préſent en voicy qu'on ne jette en terre que pour contribuer à le vétir, & à luy fournir dequoy le rendre propre.

C'eſt le Chanvre qui a cet avantage, & de qui l'on tire cette grande utilité: nôtre Oeconomie pour être complete, ne ſçauroit s'en voir dégarnie; il eſt queſtion pour cela de ſçavoir comme il ſe produit, quels ſoins il demande de nous lorſqu'on l'arrache, & enfin comme il faut le gouverner quand il eſt cueilli.

De

Digitized by Google

De la Cheneviere.

La terre qu'on veut employer pour faire une Cheneviere, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de sa maison: c'est une terre qu'on prend plaisir de choisir exprés, & dont le temperament est toûjours connu pour bien fertile, le fonds pour être fort heureux, & la situation fort avantageuse: & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dés l'Autonne.

Comme il faut disposer la Cheneviere.

Le moien de bien disposer une terre à recevoir le Chenevis qu'on luy destine, est de la remuer avec une bêche, & de la mettre toute en petits monceaux pour passer ainsi l'Hyver; afin que les neiges, & les pluyes d'Hyver l'engraissent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre toute à uni, on la trouve plus meuble qu'elle ne le seroit pas si on ne l'avoit que labourée uniment en Autonne.

Le fumier n'y sera point épargné, & l'on observera de ne l'amender qu'avec celuy qui conviendra le mieux à sa nature, & de luy donner encore un labour avec la charrüe, ou avec la bêche, si tôt que le mois de Mars sera fini, pour attendre aprés à semer la Cheneviere dans son tems.

Du tems de semer la Cheneviere.

Les differens climats déterminent le tems auquel on doit semer les Chenevieres; les uns plûtôt, & les autres plus tard, mais à peu de jours distans l'un de l'autre.

Les uns font cette semaille presque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent jusqu'à la S. Nicolas qui est le neuf de May: & j'en sçay encore qui pour faire cet ouvrage, ont le jour de S. Eutrope bien en recommendation.

Lorsqu'on semera la Cheneviere, on sera soigneux d'observer de ne pas donner à cette terre plus de semence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir; & lorsqu'il s'agira de la recouvrir, cela se fera ou avec la charrüe, en unissant avec la herce les sillons qui seront fort larges; ou avec des rateaux de fer ou de bois, si c'est avec la bêche que ces sillons ont été tracez.

Je sçay des gens qui indifferemment se servent du fumier de Pigeon pour ameliorer leur Cheneviere, & qui s'y trouvent trompez tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer cet amendement sans aucune précaution.

Ouy, la fiente de Pigeon est bonne dans les Chenevieres; mais il faut que ce soit ou dans de fortes terres, ou dans des terres humides, & qu'elle y ait encore été mise & répandüe huit ou dix jours avant que d'être couverte, ou comme le pratiquent quelques-uns, si-tôt que le Chenevis est semé, & couvert de terre: si on veut en épancher sur les sillons, il faut être bien sûr d'avoir bien-tôt de la pluye; car sans cette promte humidité la semence courroit grand risque d'être brûlée, & conséquemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs Chenevieres que de tous les autres heritages dépendans d'une Maison de Campagne.

Du Chenevis.

En vain la terre seroit bien disposée à recevoir toute sorte de grains, si on les y jettoit indifferemment, & sans aucun choix. Et comme le Chenevis est de la nature de ces semences qui sont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans un autre, il est donc important de sçavoir quel est celuy qu'il faut choisir pour semer.

Le Chenevis de l'année précedente est toûjours celuy qu'on doit préferer à un

Digitized by Google

autre qui ſeroit de deux ans, à cauſe que la vertu de multiplier ſon eſpece, eſt éteinte dans celuy-cy, & que dans celuy-là elle ne manque point d'operer.

Il y a de deux ſortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre humain, en ce que la femelle eſt plus eſtimée que le mâle, quoy que ce ſoit le mâle qui rapporte le Chenevis, qui eſt la ſeule marque par où on le reconnoît.

Du tems de cueillir le Chanvre.

On reconnoît qu'il eſt tems de recueillir le Chanvre, lorſqu'il paroît blanc dans le bas; & par d'autres marques qu'une longue experience a données à connoître à ceux qui ſont verſez dans ce travail.

Avant que d'en venir à cette operation, il faut en ſçavoir diſtinguer le mâle d'avec la femelle; le mâle eſt celuy qui apporte le Chenevis, & la femelle eſt le Chanvre, qui n'a que des feuilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre.

Quand il eſt tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoît qu'il eſt en maturité; pour lors, & maîtreſſes & ſervantes, tout ſe doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laiſſant le mâle ſeul, pour luy donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems aprés; & ce retardement ſuffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire n'eſt jamais ſi doux, ny ſi eſtimé que celuy que nous rend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir; voyons préſentement comme il faut le gouverner aprés qu'il eſt cueilli.

Comme il faut gouverner le Chanvre aprés qu'il eſt cueilli.

On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes ou poignées: le tout ainſi accommodé, pour ce qui eſt de la femelle, on en expoſe au Soleil toutes les bottes ou poignées ſeparément; puis lorſqu'on remarque que la fane en eſt toute ſéche, on prend par les racines chaque poignée l'une aprés l'autre, qu'on bat ſur un peloton de bois ou autre choſe, juſqu'à ce que cette fane dont j'ay parlé, ſoit toute abatüe; aprés quoy on met pluſieurs de ces petites bottes en plus groſſes.

A l'égard du mâle, avant que de l'expoſer ainſi au Soleil, il n'eſt pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extrémité de ce Chanvre eſt toûjours miſe en haut; & ainſi entaſſée l'une ſur l'autre pendant cinq ou ſix jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainſi emmoncelé venant à s'échauffer, ſe défaſſe de tout ce qu'il a d'humide, pour ſe dépouiller dans la ſuite du Chenevis qui y tient attaché.

J'ay dit qu'on prenoit un peloton ſur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle: car le traitant ainſi, il ſeroit dangereux de perdre beaucoup de ſon grain en le diſperſant çà & là: mais on le prend poignée par poignée, puis ſur un drap étendu pour recevoir le Chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voye qu'il n'y reſte plus ny grain ny fane; pour aprés en faire de groſſes bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché avant le mâle, on le diſpoſe auſſi plûtôt à etre mis en l'eau pour le faire rouïr, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne; & pour cela on choiſit un endroit où le Soleil frape le long du jour ſur l'eau, afin d'en avancer le rouïment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cauſe qu'elle eſt cueillie avant le mâle, a preſque toûjours le tems aſſez favorable pour être rouïe comme il faut; pourvû qu'on ne néglige

point

point de la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme j'ay dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas si-tôt qu'il est arraché comme la femelle, on le met rouïr incontinent aussitôt qu'il est dépouillé de sa fane & de son grain, si l'on juge que l'air ait encore assez de chaleur pour perfectionner ce rouïment; autrement il faut le garder jusqu'au mois de May.

Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre se rouille & se pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y rouïr comme il faut, & même les trop grandes humiditez de l'Automne sont un obstacle à son rouïment, ce qui fait qu'en le tillant, le Chanvre qu'on tire de la tige est tout noir, & ne se tire que trés-court.

J'ay vu des femmes trés-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle jusqu'au mois de May de l'année suivante pour le faire rouïr; c'est le moyen le plus sûr pour l'avoir beau, & je conseille à tous ceux qui cultivent des Chenevieres, d'en agir de la sorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces Chanvres est hors de l'eau, des gros faisceaux en quoy on l'a mis, on le divise en poignées en quoy il est lié, & on l'étend au Soleil pour le faire sécher; & si pendant ce tems-là qu'il est ainsi exposé dehors, il y survenoit quelque pluye, on s'empresseroit pour lors de le ramasser tout, pour le mettre à couvert; car cette pluye est capable de le faire moisir.

Enfin, lorsqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des soins que je viens de prescrire, il n'y a point de femmes à la Campagne qui ne se sçachent bon gré de se les être donnez, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualitez necessaires pour être beaux & bons.

Et pour ce Chenevis qu'on a batu sur un drap pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramasse pour le vanner, & puis pour le garder en un lieu où il ne moisisse point, & où les rats ne puissent pas l'endommager.

Du Lin.

Le Lin n'est gueres moins utile dans un ménage que le Chanvre, & un Pere de famille en doit faire cas, pour ne point oublier d'en fournir sa maison.

La terre qu'il luy destinera sera de pareille nature que celle du Chanvre, & préparée de la même maniere, & médiocrement humide.

Une terre qu'on auroit défrichée nouvellement, & qui auroit servi de pré auparavant, seroit trés-propre à produire du Lin; supposé qu'elle eût eu les labours suffisans pour la rendre meuble.

On tient pour vray, & nous en voyons l'experience, que le Lin par sa trop grande abondance de racines, consume la plus grande partie de la substance de la terre où il croît: c'est pourquoy on il faut tous les ans le changer de terre, ou il est absolument necessaire d'aprocher beaucoup celle où il étoit semé, si l'on veut qu'en y en semant une seconde fois, il y vienne beau, & en quantité.

De la saison de semer le Lin.

J'ay eu des entretiens avec des gens, dont les sentimens étoient partagez là-dessus; & ce qui ne m'embarrassa pas pour lors, c'est que j'appris qu'ils étoient de divers païs, & sous un hemisphere bien different l'un de l'autre en dégré de chaleur; c'est ce qui faisoit que dans leur opiniâtreté ils avoient tous deux raison.

L'un vouloit qu'on dût semer le Lin au mois de Septembre, ou d'Octobre, à cause, disoit-il, qu'il en apporte plus de poil, & davantage de graine: & l'autre soûtenoit, que c'étoit peine perdüe, à cause que le Lin, disoit-il, étoit en danger de perir par le froid; & que si, poursuivoit-il, supposé qu'il crût heureusement,

Digitized by Google

il abondoit plus en poil & en graine que celuy qu'il ne falloit semer qu'au Printems; celuy-cy aussi rendoit ce poil plus fin & plus subtil: telle qualité devant toûjours prévaloir sur la quantité.

Mais débrouillons cette querelle, & disons que celuy qui vivoit dans un païs chaud, avoit raison de soûtenir qu'il falloit semer le Lin avant l'Hyver; car n'ayant rien à appréhender du froid, ce Lin rendoit de trés-grands profits: joint qu'en cette sorte de païs on en peut aussi semer au Printems, qui n'est jamais, comme j'ay dit, si abondant; mais qui excelle en valeur, à cause de la finesse dont il est.

Et pour celuy qui habitoit sous un air plus froid, il n'avoit pas aussi tort de s'opiniâtrer que ce n'étoit qu'au Printems que se devoit faire la semaille du Lin; car il jugeoit trés-bien que si dans son païs on vouloit s'en acquiter avant le froid, on courroit risque de perdre sa semence & ses peines.

Ainsi je crois qu'il n'est pas besoin de m'expliquer davantage sur cet article, pour donner à comprendre en quelle saison il faut jetter le Lin en terre; puisque c'est le païs plus ou moins froid qui doit décider de ce point.

Tous Lins indifferemment apportent de la graine, & il n'y a point à distinguer ny mâle ny femelle comme au Chanvre.

Des animaux ennemis du Lin, & des moyens de les détruire.

Aprés que le Lin est semé, l'ordre naturel veut qu'il germe, si le grain est bon, & puis qu'il se pousse hors de terre, pour ensuite parvenir à la hauteur qu'on demande de luy. Mais dans cet intervalle, il y a des animaux qui luy sont ennemis, & qui le rongent en naissant, & même lorsqu'il est hors de terre de deux doigts.

Pour remédier à cet inconvénient lorsqu'il arrive, & qu'il est ainsi crû, on y répand des cendres un jour qu'on peut présager le plûtôt d'avoir de la pluye; afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre, & par le moyen des sels qui l'accompagnent, luy communique sa vertu, qui luy sert d'un trés-bon amendement.

Soin particulier pour le Lin.

Il y a une certaine herbe qu'on appelle Goute-de-Lin, & qui le tient entortillé l'un à l'autre; ce qui l'étoufferoit sans doute, & l'empêcheroit de croître, si l'on ne soignoit, jusqu'à ce qu'on le cueille, de l'en débarasser.

Du tems de cueillir le Lin.

On ne cueille point le Lin qu'il ne soit dans sa parfaite maturité; ce qui se reconnoît lorsque sa graine est devenüe toute noire: & pour lors on ne balance plus à l'arracher de la même maniere que le Chanvre, observant seulement que n'y ayant aucune distinction à faire de mâle ny de femelle, on le doit cueillir tout en même tems: & pour le reste jusqu'à ce qu'il soit rouï, c'est toute la même chose.

OBSERVATIONS.

Il faut observer, qu'au lieu que le Chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien rouïr, le Lin ne demande d'y rester que trois: mais aprés cela aussi, c'est qu'il faut d'abord l'emmonceler tout humide, & le charger de planches sur lesquelles on aura mis de grosses pierres; afin que pressé ainsi l'un dans l'autre, l'humidité le penetre entierement, & le rende rouï comme il faut qu'il soit; & il sera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien, sans qu'il soit besoin de l'emmonceler ainsi, si l'on est prés d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laissera huit jours; le Lin en sera plus blanc:

pour-

Digitized by Google

pour le faire secher, c'est tout comme j'ay dit qu'il falloit se comporter à l'égard du Chanvre.

Methode particuliere de rouïr le Lin.

Cette methode pourra servir pour le Lin, ainsi que pour le Chanvre.

Prenez le Lin, exposez-le au serain pendant dix ou douze nuits; c'est-à-dire, les poignées écartées sur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtez: soignez tous les matins de le lever avant le Soleil, mettez-le à couvert, emmoncelez-le tout humide, & le laissez ainsi pendant tout le jour: tous les soirs pendant ledit tems, reportez-le à l'air, & vous verrez que le Lin ou Chanvre que vous ferez rouïr ainsi, sera trés-beau.

Du Bled de Turquie.

Je m'étonne qu'on cultive si peu de ce Bled en France, étant aussi utile qu'il est, & ne demandant pas plus de soins que les autres Bleds: son grain réduit en farine, sert pour faire du pain, & est d'un trés-grand secours pour faire de la pâte à engraisser les Chapons; & c'est pour cela que les Bressans en ont de si gras, & en si grande abondance; car on voit dans ce Païs-là des champs tout remplis de cette sorte de Bled.

Ce grain à la verité, veut un champ auquel on aura donné tous les labours qui luy sont nécessaires, & dont les sillons seront tracez fort larges, & la terre fort bien remuée, & d'un temperament gras.

Du tems, & de la maniere de semer le Bled de Turquie.

Ce Bled apréhende le froid; c'est ce qui fait qu'on ne le seme qu'à la fin du mois de Mars.

Pour aider à ce Bled à germer plûtôt qu'il ne feroit, deux jours avant que de le semer, on le met tremper dans l'eau, & on ne le semera point aussi, que la terre ne soit un peu humectée; c'est-à-dire, qu'il n'y soit tombé en ce tems-là quelque peu de pluye: & pour le bien semer comme il faut, on prend un petit pieu éguisé, avec lequel on fait des trous sur le sillon à droite ligne, & de distances égales d'environ quatre pouces: cela fait, on jette dans ces trous trois ou quatre grains de ce Bled, qu'on recouvre aussi-tôt avec le pied; & l'on continuë ainsi, jusqu'à-ce que le champ soit tout semé.

En Païs chauds, ce Bled est bon à moissonner au bout de trois mois; mais dans les lieux où l'air est temperé, il luy en faut bien quatre.

Pour avoir l'épy de ce Bled plus gros, & plus chargé de grain; ceux qui sçavent ce que c'est que de le cultiver, au commencement du mois de Juin, & aprés une petite pluye, prennent une petite pioche, avec laquelle ils donnent à ce Bled un labour fort léger; on ne sçauroit dire combien cette façon contribuë à son accroissement, & à la beauté de son grain.

On moissonne, ou plûtôt on arrache ce Bled sur la fin du mois de Juin en Païs chauds; ou au commencement de celuy d'Aoust, dans ceux qui sont plus tempetez: la paille sert de fourrage aux Bœufs & aux Vaches pendant l'Hyver.

J'ay dit qu'il falloit en semant ce grain, en mettre trois ou quatre dans un même trou; mais j'avertis aussi, que de ceux qui germeront, on n'en doit laisser que deux; autrement, les épis seroient trop nombreux, & ne viendroient que trés-mediocrement.

Du Bled Sarrazin.

Ce Bled n'est pas rare, & tout Terroir luy est indifferent; c'est ce qui fait qu'on ne s'amuse gueres à le semer dans de bonne terre, & que ceux qui veulent en cultiver, choisissent toûjours les plus mauvaises pour le mettre dedans.

Digitized by Google

La ſemaille de ce Bled, ſe fait au mois d'Avril; & la moiſſon, trois mois aprés.

Il ſe ſeme en ſillons, & veut une terre, quelque mauvaiſe qu'elle ſoit, qui ſoit bien labourée; & l'experience fait voir, qu'il vient bien dans les ſablons.

On ſe ſert de ce grain, pour nourrir les Cochons, les Pigeons & la Volaille; & même les pauvres gens en font du Pain, ſur-tout lors qu'il y a diſette des autres Bleds.

AVERTISSEMENT.

Mon deſſein n'étant point de mettre icy aucune choſe qui ne puiſſe contribuer beaucoup à l'utilité d'une Maiſon de campagne, on ne ſera point ſurpris, ſi dans ce Chapitre je paſſe ſous ſilence la maniere de cultiver bien d'autres grains, qui étant de peu d'importance, ne méritent preſque pas la peine qu'on les ſeme.

J'entends icy par le mot de grains, ſeulement tous ceux qui ſervent, ou pour faire du Pain, ou pour nourrir les Animaux; car pour les autres qu'on appelle légumes, j'enſeigneray leur culture au traité des Jardinages, n'étant pas icy un lieu où l'ordre que je me ſuis preſcrit, veuille que j'en parle.

Des ſoins qu'on doit prendre aprés que les Bleds ſont ſemez.

Lors que les Bleds ſont ſemez, & qu'ils ſont hors de terre, le Laboureur commence à ſe réjoüir plus ou moins qu'il les voit en état de le dédommager de ſes peines & de ſes ſemences; mais ce dédommagement ſeroit de peu d'importance, ſi quelque beaux que luy puſſent paroître ces Bleds, il n'apportoit encore aprés eux de certains ſoins qu'on peut dire leur être néceſſaires, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à une parfaite maturité; & ſans leſquels ce Laboureur ſe trouveroit déchu de ſon eſperance, de quelque belle apparence dont il auroit eu lieu de ſe flater en cela.

De la neceſſité de ſarcler les Bleds.

Les Bleds ne peuvent parvenir heureuſement à être moiſſonnez, qu'on ne les ait ſarclez; c'eſt-à-dire, qu'on n'ait ſéparé d'eux les méchantes herbes qui leur nuiſent, ſur-tout lors qu'ils ont pris racine dans un terroir ſujet à en produire; & ſi on néglige de le faire, la moiſſon lors qu'elle eſt arrivée, ne manque point, à nôtre honte & à nôtre dommage, de nous accuſer de cette négligence.

A la verité, en bien des Terroirs on peut s'épargner cette peine, lors qu'on n'a épargné ny ſoins à les bien cultiver, ny précautions à leur commettre de bonnes ſemences; quoique ces Terroirs néanmoins, ne laiſſent pas que de pouſſer de ces herbes nuiſibles aux Bleds, ſur-tout lors que le Printems a été trop humide, ou qu'il eſt tombé des pluyes trop fréquemment au mois de May.

Pour ne point laiſſer échaper cette occaſion de faire du plaiſir aux Bleds, on jugera à la vûë du tems qu'il ſera néceſſaire de leur ôter ces herbes; car de s'y prendre lors qu'elles ſont encore trop jeunes, ce ſeroit ſe mettre en danger d'arracher indifferemment & le Bled & ces herbes; mais auſſi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renverſât les Bleds, qui en ſeroient déja plus de moitié étouffez: encore un coup, la nature de la terre plus ou moins promte à rapporter ſes fruits, décidera du tems qu'il faudra s'employer à ce travail.

Quand on juge qu'il eſt tems de ſarcler les Bleds, on attend pour le faire, qu'il y ſoit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup à arracher les racines des méchantes herbes, qui bien ſouvent demeurent en terre lors qu'elle eſt trop ſéche.

REMARQUE.

Il arrive quelquefois que les Bleds, pour être ſemez dans un trop bon fonds, ſe multi-

Digitized by Google

multiplient en trop grande abondance: & par cette multitude de fanes qu'ils produiſent, ne permettent point à la terre qui les contient, de les pouvoir heureuſement nourrir juſqu'à la moiſſon, ſi l'on n'y apporte du remede: tels Bleds ſi forts, rendroient toûjours plus de paille que de grain, ſi l'on ne leur retranchoit cette ſuperfluité; & pour y réüſſir, on y laiſſe aller un troupeau de Brebis, dans le tems qu'ils couvrent toute leur terre; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent: & ce fonds déchargé aprés cela de ce trop qui luy nuiſoit, produit des Bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grain.

Des Moiſſons.

C'eſt dans le tems de la moiſſon, qu'enfin le Laboureur voit tous ſes travaux couronnez; & c'eſt pour lors auſſi qu'il oublie toutes les peines & toutes les ſueurs qu'il a ſouffertes pour aider aux Bleds à parvenir juſqu'à une entiere maturité.

J'avertis ſur-tout, lors que les Bleds ſont en état d'être moiſſonnez, qu'on ne ſoit point nonchalant de le faire; car dans ce tems-là même il arrive encore tant de malheurs, que lors qu'on croit avoir quelque choſe, bien ſouvent on ne tient rien; & il ne faut qu'un orage pour tout perdre: ainſi, qu'on n'épargne point les Moiſſonneurs, & aprés que le Bled ſera lié, on ne ſoit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds ſe moiſſonnent les premiers, puis les Orges, les Avoines, & tous les autres grains & légumes enſuite.

Le meilleur tems de les moiſſonner, eſt incontinent qu'il eſt jour, & que la roſée n'eſt pas encore tombée de deſſus; car lors qu'il fait trop chaud, il eſt dangereux que le grain ne ſe perde en le mouvant pour le couper avec la faucille. Il y a des Païs où l'on fauche les Bleds & les Avoines, au lieu de les moiſſonner.

Pour ce qu'il faut obſerver lors que les Bleds ſont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les batre; je laiſſe le tout à l'uſage du païs, & à l'experience du Laboureur habile en cet Art: jugeant trés-inutile de broüiller du papier ſur ce ſujet.

Des Bleds batus.

Tous Bleds batus, ou ſont pour ſemer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder; ſi c'eſt pour faire ſemailles, il n'y a ſeulement qu'à prendre garde qu'ils ſoient tels que j'ay enſeigné qu'ils doivent être pour jetter en terre: ſi c'eſt pour faire de la Farine, il ſera comme la Mere de famille le jugera à propos; car c'eſt ſon affaire: mais ſi on le deſtine pour garder, c'eſt autre choſe; & voicy les précautions qu'on doit prendre pour y réüſſir.

Comme il faut garder le Bled.

Le moyen de bien garder le Bled, eſt d'abord d'avoir de bons gréniers, bien expoſez, & nettoyez de toutes ſortes d'ordures.

Le Bled, comme on ſçait, eſt ſujet à ſe corrompre; c'eſt pourquoy il faut toûjours prendre garde qu'il ſoit ſec, lors qu'on le porte au grenier; & de cette corruption naiſſent des Charentons, des Couſons, & autres inſectes qui le détruiſent entierement.

Reméde pour détruire les Inſectes.

Et au cas que ce malheur ſoit arrivé, vous y remédierez en portant des Poules au grénier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger; ſans vouloir prendre un ſeul grain de Bled.

Au-

Autre.

Prenez de la ſaumure de Porc; faites en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Bled qui ſera attaqué des Charentons, Hannetons, ou des Couſons; & vous verrez bien-tôt ces inſectes y courir comme à un appas qui les attire; & c'eſt auſſi pour-lors que vous pourrez facilement les exterminer.

Des moyens de garentir le Bled des Inſectes qui luy nuiſent.

On garentit le Bled des inſectes qui le perdent entierement, en mêlant parmy du Millet en grande quantité, qu'on ſépare facilement de ce Bled avec un Crible, lors qu'on s'en veut défaire: & la raiſon qu'on donne de l'effet que produit ce Millet dans ce Bled, eſt à cauſe, dit-on, de ſa froideur naturelle, qui empêche que le Bled entaſſé ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

On empêche encore que le Bled ne ſe corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la Pele, dans une autre place que celle où on le prend: ce ſoin qu'on ſe donne aprés luy, le nettoye de la pouſſiere à laquelle il eſt ſujet; & fait en ſorte par ce moyen, qu'il n'amaſſe aucune mauvaiſe odeur.

Quid faciat latas ſegetes, quæ ſydera ſervet
Agricola, ut facilem terram proſcindat aratris;
Semina quo facienda modo, cultuſque locorum
Edocui, meſſes magno olim fœnore reddi.

Pour avoir de riches Moiſſons,
Et ſçavoir en cela prévenir les deſaſtres,
J'ay dit ce qu'il falloit conjecturer des Aſtres
Dans les mois, & dans les ſaiſons;
Et quel fut le premier qui laboura la terre:
Parlons donc à-preſent du reſte qu'elle enſerre.

CHAPITRE VI.

Des differentes ſortes de Prez, & de la maniere de les faire.

ON peut dire qu'une Maiſon de campagne ſans Prez, eſt un corps ſans ame; puiſqu'on ſçait, que c'eſt des Prairies que nous vient le plus grand prôfit que nous y tirons, par rapport ſoit à leurs Foins, ſoit au Bétail qu'elles nourriſſent outre cela pendant toute l'année.

On compte de quatre ſortes de Prez: ſçavoir, les Prez ſecs, les Prez humides, le ſain-Foin, & la Luizerne.

Des Prez ſecs.

Les Prez ſecs, ſont ceux qui ſont ſituez dans un fonds gras, & rempli de beaucoup de ſubſtance; & où naturellement le Foin vient en abondance, & beaucoup meilleur, que dans ceux où il ne croît qu'à force d'être arroſé.

Des Prez humides.

Pour les humides, ce ſont ces ſortes de Prez qu'on voit dans des fonds, & le long des ruiſſeaux, qui les arroſent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & ſans le ſecours deſquels ils produiroient trés-peu de Foin; leur terre étant d'une nature fort légere, fort ſéche, & fort peu chargée de ſubſtance.

De

Digitized by Google

De la maniere de faire un Pré.

Je préſuppoſe que dans une Maiſon de Campagne il n'y eût point de prez, & qu'on voulût y en dreſſer; il faudroit d'abord conſiderer la terre qu'on voudroit employer à cet uſage.

Pour en faire un qu'on voudroit qui fût humide, il ſeroit donc néceſſaire, comme je viens de dire, de choiſir une terre d'un temperament gras, & beaucoup ſucculent, & dont le fonds ſeroit naturellement humide; ce qui ſe reconnoit, lors qu'aprés l'avoir approfondi fort médiocrement, on y trouve de l'eau: il ne faudroit pas auſſi que ſa ſituation fût éloignée de quelque Riviere, ou bien de quelque Ruiſſeau; car ce n'eſt pour l'ordinaire que dans ces ſortes de lieux, qu'une humidité convenable aux prez ſe rencontre.

Si au contraire, on veut en faire un qui ſoit ſec, il ſuffira de prendre une terre ou qui ſoit forte, ou-bien qui ſoit légere; pourvû qu'il y ait un Ruiſſeau, qui le puiſſe rendre fécond par ſes eaux.

Ces deux eſpeces de Prez ſeront toûjours dans un lieu ſitué en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvez, ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pouſſer que du Foin de trés-peu de valeur, & en trés-petite quantité.

Comme il faut préparer la terre pour faire un Pré.

Aprés le choix du fonds, s'enſuit la maniere de le préparer; & telle que je le vas dire, elle doit ſe pratiquer par ceux qui ſouhaiteront avoir des Prez qui répondent à leur attente.

Sur-tout, point d'impatience; car il faut compter, ſi l'on y veut réüſſir, qu'il faut pendant quinze ou ſeize mois, ne faire autre choſe que de labourer la terre où on le veut ſemer: & il faut prendre garde de n'y point mettre la charruë que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croiſſe ſi heureuſement, que pendant bien des années on ne ſoit point obligé d'y toucher.

Lorſque le mois de Février eſt arrivé, & qu'on juge que la terre eſt aſſez-bien préparée pour être miſe en Pré, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier qu'on épanche, pour être inceſſamment couvert de terre avec la charruë.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, ſert pour deux differentes choſes; la premiere, pour mettre la terre tout à uny; il n'eſt point de Laboureur qui ne doive ſçavoir la maniere de le faire: & la ſeconde, c'eſt pour enterrer le fumier répandu.

Du Fumier propre pour les Prez.

Mais revenons aux Fumiers, avant que de paſſer à la Semence; & diſons quel eſt celuy qui convient le mieux à la nature des Prez.

Le Fumier le plus nouveau, eſt toûjours le meilleur; à cauſe que nouvellement mis en terre, il produit beaucoup d'herbes: ce qui ne contribuë pas peu à la fertilité d'un Pré; & ſe conſervant ainſi long-tems dans ſa vertu, le Pré qui en eſt engraiſſé, n'a pas beſoin de beaucoup d'années, d'être amelioré.

De la Semence.

La terre bien applanie, & le Fumier répandu comme il faut, on y ſeme la graine de Foin, qui doit être choiſie fort fine, & la plus meure qu'il ſe puiſſe trouver, parmy laquelle on mêle moitié Avoine. Si le mois de Février eſt trop moû, & qu'on ne puiſſe ſemer les Prez, à cauſe qu'il eſt des Païs où la terre n'eſt point maniable en ce tems-là, on attend juſques même à la fin du mois de Mars: ainſi,

Digitized by Google

la nature de la terre dira par tout, quand il ſera néceſſaire de prendre ce travail: & ſi on mêle cette Avoine, c'eſt pour ne pas perdre tout à fait ſa peine cette premiere année; car elle ne laiſſe pas que d'y croître fort bien parmy cet autre grain: ce qui paye une bonne partie de la dépenſe qu'on a faite à mettre cette terre en nature de Pré.

Comme il faut ſemer les Prez.

Pour faire que le Pré ſoit également ſemé, aprés que par un dernier labour on a mis la terre tout à uny, on ſe campe de la même maniere qu'on fait lors qu'on ſeme le Bled, & à pas de Semeurs, la main mouvant en même tems que le pied droit, on jette la Semence de la largeur d'un bon ſillon, & fort épaiſſe.

Mais comme il n'y a point de ſillon, & qu'on ſe pourroit tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui ſeroit déja ſemé, on prend un bâton avec ſoy, avec lequel on marque lors qu'on eſt au bout du Champ, à peu prés l'endroit où l'on aura répandu de la graine de Foin; obſervant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas: & c'eſt ainſi qu'on continue, juſqu'à ce qu'on ait garni la terre de cette Semence.

Cela fait, on prend une Herce bien peſante, & telle qu'on le peut voir cy-deſſus, page 229. avec laquelle on enterre & le Fumier & la Semence, & qu'on paſſe ſur le Gueret ſemé deux fois en croiſant; ce qui le rend ſi bien applany, que rien n'empêche que la Faux ne paſſe, lors qu'il eſt queſtion de faucher le Foin.

Des ſoins qu'il faut donner au Pré, quand il eſt nouvellement ſemé.

Il ne faut pas attendre d'un Pré nouvellement ſemé, toutes les commoditez qu'on tire d'un Pré qu'il y a long-tems qui eſt en cette nature; car qui y ſouffriroit la premiere année paître le Bétail, pourroit bien compter ſa peine & ſa ſemence perduë, n'y ayant rien de pire pour un Pré nouveau, que la morſure des animaux: c'eſt pourquoy dans ce commencement, on donnera tous les ſoins à faire en ſorte qu'aucune bête n'en approche.

Pour l'année ſuivante, qu'on ne manquera point de faucher le foin qu'il auroit produit, on ne ſe mettra plus ſi en peine de le garentir d'être pâturé, le beſtial pourlors ne pouvant plus luy apporter aucun dommage, non plus qu'aux Prez qui ſont tels depuis bien des années.

De la maniere de le fumer lorſqu'il eſt vieux.

Tout Terroir ſe décharge de ſa ſubſtance, à meſure qu'il nourrit les plantes, les legumes ou les herbes qu'il contient: & ſi par le ſecours du Fumier on ne rétablit de tems en tems ſon temperament, il eſt dangereux que ce qui y eſt, n'y croiſſe fort languiſſamment: ainſi, pour obliger les Prez qui ſont déja vieux à reprendre des vertus récentes, on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans, & toujours dans le mois de Décembre ou de Janvier; afin que les ſels du Fumier étant détrempez par les pluyes de l'Hyver & du Printems, pénetrent la terre plus avant, & par ce moyen ravivent les racines des herbes, & les faſſent pouſſer aprés avec bien de la vigueur.

REMARQUES.

A la difference du Pré nouvellement fait, celuy qu'il y a long-tems qui eſt en cette nature, doit être amendé avec du Fumier bien pourri; car s'il ſortoit récemment de deſſous le beſtial, n'étant point couvert de terre, il n'auroit pas le tems de ſe conſumer; & les Faucheurs-mêmes ſeroient en danger de le retrouver ſous leur

Digitized by Google

leur faux, & de le mêler par conſéquent avec le Foin: ce qui ne pourroit produire au grénier qu'un trés-mauvais effet.

Tout beſtial ſera empêché d'approcher des Prez, dans le tems que la pointe des herbes commence à pouſſer; car c'eſt leur perte, lorſque pour-lors ils ſont broutez.

Crainte que les eaux d'Hyver qui deſcendent des montagnes, ne viennent à noyer les racines d'un Pré tout nouvellement mis en cette nature, on ſoigne de l'environner de foſſés; ce qui empêche auſſi qu'il ne ſoit inondé dans le tems que l'herbe eſt haute, lorſqu'il y ſurvient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'Hyver au contraire, ne ſeront point détournées d'entrer dans les vieux Prez; ny pouvant pour-lors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles y entrainent de tout ce que les terres par-où elles paſſent ont de plus ſubtil.

Si les Prez ſont ſituez proche des ruiſſeaux, & qu'on juge qu'ils ayent ſoif, il faut pour-lors faire une écluſe pour en arréter l'eau, & faire des ſaignées du côté du Pré, pour y donner l'écoulement autant que nôtre prudence & nôtre jugement nous dicteront de le faire: aprés quoy on rompt cette écluſe, pour laiſſer prendre à cette eau ſon cours naturel.

Claudite jam rivos pueri, ſat prata biberum.

Des inconvéniens qui arrivent aux Prez.

Il ne faut jamais ſouffrir qu'un Cochon entre dans les Prez; car il le perd tout avec ſon groin.

Les Taupes endommagent beaucoup les Prez; c'eſt pourquoy il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups, quand il eſt néceſſaire de les abreuver, le font dés la pointe du jour, qui eſt le tems que les Taupes travaillent; & ces animaux craignant extrémement l'eau qui pour lors perce leurs Taupinieres, pour chercher à l'éviter montent ſur terre, ou il eſt aiſé pour lors de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les Taupes que je trouve inutiles d'enſeigner icy, à cauſe du trop de tems qu'on perdroit à les pratiquer..

Des vieux Prez.

Comme la vieilleſſe a plus beſoin de ſoûtien que la jeuneſſe, qui d'elle-même ſe peut paſſer de certains ſecours ſans leſquels la vieilleſſe tomberoit tout-à-fait, de même les vieux Prez ont beſoin plus ſouvent d'être amendez que les jeunes, ſurtout lorſqu'on les voit déchoir, & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faiſoient, ou bien qu'on s'apperçoit que la mouſſe croît ſur leurs mottes.

Pour reméde à cette mouſſe, lorſque le mois de Décembre éſt venu, on répand ſur tout le Pré de la cendre de leſſive le plus épais qu'on peut: cette cendre doit produire un bon effet, ſi cette mouſſe n'eſt point inveterée dans ce Pré; mais ſi elle y eſt tellement attachée que ce remede n'ait pû rien operer ſur elle, on aura pour lors la prudence de ne pas ſouffrir qu'un tel Pré demeure ſi infructueux; & pour en faire quelque choſe de meilleur, il n'y a point d'autre voye à prendre que de luy faire changer de nature, en le convertiſſant en terre labourable.

Tel Pré rendu ainſi terre novale, raporte toûjours abondamment du Bled pendant ſix ou ſept ans, qu'on peut remettre cette terre en nature de Pré, en y apportant tous les ſoins néceſſaires, & dont j'ay parlé cy-deſſus, page 249.

De la Fauchaiſon.

Le tems arrivé qu'on juge que les Prez ſont aſſez meurs pour être fauchez, on ne doit point s'y endormir; car la négligence en ce travail eſt cauſe quelquefois de bien du dommage; & ils ne ſont pas plûtôt à bas qu'ils voudroient être mis au

Digitized by Google

grénier. Une pluye, un orage, tout cela eſt dangereux de les perdre; & de ſemblables accidens ne ſont que trop fréquens en cette ſaiſon, pour avoir lieu de s'en méfier.

Aprés donc que les Prez ſont fauchez, même un peu plus verts que trop meurs, on en laiſſe le foin en endain, comme on dit en certains Païs, ou en ſillons, juſqu'à ce qu'on juge que le Soleil en ait aſſez ſeché le deſſus; puis avec des fourches on le retourne en l'épanchant par tout le Pré, ce qui s'appelle faner le foin.

Celà fait, & lorſqu'on voit qu'il eſt aſſez ſec, on le met en petits monceaux tout ronds, pour aprés le mettre en de plus gros qu'on appelle mules; cette maniére de l'entaſſer ſert pour le raſſouplir un peu, afin de le rendre plus chariable à la maiſon; car en le tranſportant de ces petits monçeaux ſur ces mules, il eſt quelquefois ſi hâlé, qu'il ſe brile tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grenier, ou il s'y conſerve fort bien d'année à autre, pourvû qu'on ait pris un grand ſoin de l'amaſſer, & que les inondations ne les ayent point fait rouiller.

Apres cette premiere fauchaiſon, vient une ſeconde; mais c'eſt dans les Prez dont les fonds ſont fort abondans, à cauſe de la ſubſtance & de l'humidité naturelle dont ils ſont remplis; & ce ſecond foin s'appelle regain, qu'on fauche vers la my-Septembre.

Des moyens d'avoir de bons Regains.

Les Regains en toute ſorte de Pré, ſont plus ou moins bons, qu'on y a apporté de ſoins à les rendre tels, & qu'on a ſçu les garantir d'être pâturez.

Pour donc aider aux Prez à jetter de bons Regains, aprés qu'ils ſont fauchez, ſi l'on a la commodité des ruiſſeaux, il faut les arroſer comme j'ay dit cy-deſſus, page 251. incontinent que le foin en eſt dehors; ſuppoſé que ce ſoit par un tems ſec, car s'il venoit à pleuvoir en ce tems, il ſeroit inutile de ſe donner cette peine: & l'on continuera ces arroſemens tant de fois, & dans le tems qu'on le jugera à propos, juſqu'à ce qu'il ſoit la ſaiſon de les faucher; ce qu'on fait pour l'ordinaire à la my-Septembre.

Heureux ceux dont les Prez ſont ſituez en bon fond, puiſqu'on voit un Pere de famille retirer de ces ſeconds foins quand ils naiſſent en tel terroir, dequoy nourrir en abondance tous ſes Beſtiaux pendant l'Hyver; ſur tout lorſque pour les conſerver on a apporté aux Regains tous les ſoins que j'ay dit leur être néceſſaires.

Du Sain-foin.

Voicy une troiſiéme ſorte de Pré, dont l'herbe a des vertus toutes particulieres, & eſt d'une nature toute contraire aux precédents pour ce qui regarde la terre: car les premiers, comme nous avons dit, demandent des terres graſſes, & humides, & ſituées le long & un peu loin des ruiſſeaux; au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir ſec, pierreux, & toûjours placé ſur des Montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du Sain-foin, n'eſt point ſi longue à y être réduite, que lorſque c'eſt pour la convertir en Pré: trois bons labours ſuffiſent, dont le dernier ſera fait à uni, pour y ſemer cette herbe au commencement du mois de Mars.

De ce qu'il faut obſerver en ſemant le Sain-foin.

Le Sain-foin eſt ennemi de toute autre herbe qui l'avoiſine, comme d'une choſe qui luy nuit; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'il veut qu'on le ſeme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant

Digitized by Google

Quant à la maniere de répandre la ſemence ſur la terre, c'eſt la même que celle dont on ſe ſert aux Prez; non à la verité avec tant de circonſpection, à cauſe de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empêche, aprés qu'elle eſt ſemée, qu'on ne puiſſe ſur le champ remarquer aucun défaut.

Du tems de le faucher.

Lorſque le Sain-foin eſt ſemé dans une terre maigre, qui eſt celle qui luy convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la ſemence, on peut pour lors eſperer d'en tirer beaucoup dequoy nourrir le Bétail.

La premiere année qu'on a ſemé le Sain-foin, on ne doit point s'attendre de le faucher, ne pouvant encore pour lors ſe faire voir que fort peu hors de terre, & cette herbe ne travaillant cette premiére année qu'à ſe bien enraciner, & à prendre des forces.

C'eſt donc la ſeconde année qu'il commence à dédommager un Pere de famille des ſoins & des peines qu'il a priſes à le faire cultiver.

Cette eſpece de Pré ſe fauche trois fois l'année; pourvû, encore un coup, que le lieu où il eſt ſemé luy plaiſe, & qu'on l'ait garanti de la morſure des animaux qui luy font la guerre.

La premiere fauchaiſon s'en fait à la fin du mois de May, & le foin qu'on en recueille eſt fort bon.

On le fauche pour la ſeconde fois au mois de Juillet, & ſur la fin; l'herbe de cette ſeconde recolte eſt plus groſſe que celle de la premiere, à cauſe que c'eſt elle qui rapporte la graine, & par conſequent n'eſt pas ſi delicate pour le Bétail.

Et lors qu'on a atteint la my-Septembre, on a coûtume de couper le Sain-foin pour la troiſiéme fois; quoy que cette herbe n'ait pas tout-à-fait tant de ſuc que celle qui a été fauchée au mois de May, elle ne laiſſe pas néanmoins que d'être d'un grand ſecours pour l'entretien d'une partie des animaux de la Baſſe-Court, & n'eſt pas ſi dure à manger que celle du mois de Juillet.

De ces trois ſortes de foins cueillis dans une même année, & dans un même fond, le premier & le troiſiéme ſont immediatement portez du Pré au Grenier; mais pour le ſecond qui eſt chargé de graine, on le charrie dans la Grange, pour le batre à l'aire comme on fait le Bled, & en tirer cette graine de la même maniere; aprés quoy ce foin eſt mêlé avec les deux autres.

De la durée d'une terre en nature de Sain-foin.

Une terre miſe en nature de Sain-foin, ne dure que trois ans, pendant lequel tems elle rapporte beaucoup de profit; mais auſſi aprés cela, on la voit s'anéantir d'elle-même, & ne vaut plus rien qu'à convertir en terre labourable.

Des bonnes qualitez du Sain-foin.

On peut dire que le ſain-foin a des qualitez fort recommandables, puiſqu'étant ſemé dans une terre maigre, il a en ſoy la vertu de l'engraiſſer de telle maniere, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, elle produit du Bled pendant trois années de ſuite.

Ce foin, quoique gros, a beaucoup de ſubſtance, & eſt merveilleux pour faire prendre graiſſe à toutes ſortes de beſtiaux, vieux & jeunes: il rend les Vaches extrémement abondantes en lait, & ſert beaucoup pour bien entretenir les Veaux & les Agneaux.

Le grain que produit le ſain-foin, eſt auſſi d'une tres-grande utilité; on en don-

Digitized by Google

ne aux Poules pour leur nourriture, & cette mangeaille à le don de les échauffer beaucoup, & de les obliger à pondre de même.

De la Luzerne.

Voicy enfin la quatriéme eſpece de Pré, qui eſt la Luzerne: le détail que je vais faire des qualitez qu'elle renferme, ſeront les ſeuls termes dont je me ſerviray pour faire ſa loüange.

Des terres propres à la Luzerne.

Pour faire que la Luzerne croiſſe parfaitement bien, il faut d'abord choiſir un lieu & une terre qui luy conviennent.

A l'égard de la terre, ce ſera toûjours une des meilleures de la Maiſon; mais il faut obſerver qu'elle ſoit toûjours plus ſablonneuſe qu'argileuſe, & plus légere que peſante; & les lieux plats ſont toûjours ceux qui luy ſont les plus propres: ces ſortes de lieux néanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir ſi elles y reſtoient, & qu'elles vinſſent à y croupir.

Pour la méthode de rendre la terre meuble, & bien préparée pour y recevoir la ſemence de la Luzerne, on n'a qu'à ſuivre les préceptes que j'ay donnnés de la maniere de bien préparer la terre pour faire un Pré, page 173. & les ſuivre; on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, ſera renduë nette de toutes les racines, les herbes & autres choſes qui luy peuvent nuire; les arbres même s'il y en a, n'y ſeront point laiſſez, pour deux raiſons; premierement, parce que la Luzerne ne veut partager avec aucune autre plante la ſubſtance du champ qui la contient: & en ſecond lieu, c'eſt que celle qui croît à l'ombrage, n'eſt jamais d'un ſi bon ſuc, que celle qui joüit pleinement du Soleil.

De ce qu'il faut obſerver en fumant la Luzerne.

Si vous faites vôtre Luzerne dans un fonds à qui la nature n'a point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce ſera bien de la peine & du fumier épargné; mais ſi au contraire la terre que vous deſtinez à cet uſage a beſoin d'amendement, il vous faudra obſerver ce qui s'enſuit.

Vous ſçaurez d'abord que le fumier, s'il n'eſt bien pourry, eſt ſujet à brûler la ſemence de la Luzerne; & néanmoins que ſans fumier, une terre légere & peu chargée de ſubſtance ne profiteroit que trés-peu dans cette nature.

Je voudrois donc que quiconque ſe forme le deſſein de dreſſer une Luzerniere, aprés avoir examiné la nature de ſa terre; que celuy-là, dis-je, pour éviter cet inconvenient, ſi-tôt qu'on commence à la préparer pour cet effet, fiſt mettre à part un monceau de fumier, autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laiſſât en cet état conſumer juſqu'à ce qu'il fût tems de l'employer: car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien ſuffire pour en ralentir la chaleur, & pour le rendre pourry comme il faut, pour ſervir à la Luzerniere d'un amendement fort utile.

Ou bien ſi on ne veut pas ſe ſervir de cette précaution, & qu'on ait en abondance pluſieurs amas de terres repoſées de longue main, il n'importe, cette eſpece d'engrais répandu en bonne quantité dans une Luzerniere, produira un trés-bon effet.

Et ſi l'on n'a ny l'un ny l'autre, je conſeille plûtôt que de perdre ſon tems & ſa ſemence, de ne point ſemer de Luzerne qu'on ne s'en ſoit muni de l'un; car d'y employer le fumier ſi nouveau fait, c'eſt ſe mettre en danger d'en faire brûler la plus grande partie de ſa graine.

D

Digitized by Google

Du tems de semer la Luzerne, & de la quantité de cette semence qu'on doit mettre dans une terre.

La Luzerne craint le froid dans son commencement, c'est ce qui est cause qu'on ne la seme qu'à la my-Mars.

La maniere de la semer est de même que celle qui regarde les Prez, voyez page 250. il n'y a point d'autre mystere, & la semence s'en trouve trés-bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, je diray qu'ayant le grain extrémement petit, par rapport au Bled, on n'en prendra que la sixiéme partie, qu'on répandra avec trois doigts le plus épais qu'on pourra, pour ne point donner lieu aux méchantes herbes de croître dans les places vuides, telles méchantes herbes étant sujettes à l'incommoder beaucoup.

D'un inconvenient qui survient à la Luzerne, & des moyens de l'en garantir.

Il est fort peu de Plantes qui ne soient naturellement sujetes à quelque inconvenient; le trop grand hâle du Soleil est celuy qui arrive à la Luzerne, & qui la fait perir dans son commencement lorsqu'il est trop âpre.

Pour remede à cet accident, il n'est question que de le prévenir de cette maniere quand on la veut semer.

Prenez des Vesses, & de la semence de Luzerne autant qu'il vous en faut pour semer la quantité de terre que vous y voulez employer, mais que de toute cette semence la Luzerne n'en fasse que la quatriéme partie; c'est à dire que s'il vous faut quatre boisseaux de grain, il n'y en aura qu'un de Luzerne; mêlez le tout ensemble, & le semez ainsi.

La Vesse, dit-on, sympathise assez avec la Luzerne; c'est ce qui fait que croissant ensemble, ces deux differentes semences ne se nuisent point l'une à l'autre: mais au contraire, la Vesse ombrageant de ses feuilles la Luzerne, la garantit par ce moyen des grandes ardeurs du Soleil, sans lequel secours elle ne viendroit que rarement.

De la necessité de sarcler la Luzerne.

Les herbes étrangeres sont ennemies de la Luzerne, & la détruisent si l'on ne soigne de les arracher: il n'y a point de tems marqué pour cela, car c'est toutes les fois qu'on s'apperçoit qu'il y en a, qu'on doit se donner cet exercice.

OBSERVATIONS.

Le Pere de famille observera pour faire qu'une Luzerniere dure long-tems, de n'y jamais laisser entrer aucun Bestial; car il n'est rien de plus dangereux pour elle que la morsure de ces animaux.

Toutes Volailles en seront bannies, comme des bêtes qui la ruinent entierement, lorsqu'on leur permet d'y pâturer.

Et pour la garantir de ces dangers, le Pere de Famille la fera enfermer de la Luzerniere meritant bien qu'on fasse haye; aprés elle cette dépense, puisque c'est un des plus grands revenus qu'il puisse tirer de sa maison à l'égard du fourrage.

Du tems de faucher la Luzerne.

L'unique marque par laquelle on connoît qu'il est tems de faucher la Luzerne, est toutes les fois qu'on voit que cette herbe est en fleur; observant avec cela que ce soit toûjours pendant un beau tems.

La

Digitized by Google

La Luzerne ſe fauche quatre à cinq fois l'année, lorſqu'elle eſt ſemée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'Eté ſont grandes.

On ſçaura que la premiere année qu'on a fait une Luzerniere, on ne la fauche pas tant de fois que lorſqu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cauſe qu'elle n'eſt pas encore parvenuë a ſa hauteur parfaite.

Lorſqu'elle eſt à ſa troiſiéme année, c'eſt pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage; & cette fécondité dure juſqu'à dix ou douze ans, que la Luzerniere pour lors déperit petit à petit, à cauſe de ſon trop de vieilleſſe.

J'ay déja dit qu'il falloit choiſir un beau jour pour faucher la Luzerne, & je le repete encore, pour deux raiſons que voicy: la premiere, afin que l'ardeur du Soleil la ſeche plûtôt lorſqu'elle eſt coupée; ce qu'elle ne feroit pourtant pas encore bien vîte, ſi l'on ne ſoignoit avec les fourches de la bien tourner ſans deſſus deſſous; étant naturellement fort épaiſſe, & entrelaſſée l'une dans l'autre.

Remuer ſouvent cette eſpece de foin, eſt une choſe qui luy eſt extrémement néceſſaire pour le hâter de ſecher, crainte qu'ils ne vienne non-ſeulement à s'échauffer dans peu, qui eſt un inconvenient dans lequel il eſt ſujet de tomber, mais encore afin de l'ôter vîte de deſſus la Luzerniere, qui retarde de beaucoup à rejetter s'il y reſte deux jours.

A la difference des autres foins qui ne ſont pas ſecs, il ne faut jamais lorſqu'il y ſurvient quelque pluye, laiſſer la Luzerniere ſur le champ, quelque fraîchement fauchée qu'elle ſoit; mais l'emporter en quelque endroit qui ſoit à couvert, pour l'achever de ſécher; cette herbe, comme celle des autres Prez, n'étant point ſujete à moiſir pour une petite humidité qu'il y pourroit reſter, & débaraſſant vîtement par là la Luzerniere de ce qui luy nuit.

Des animaux nuiſibles à la Luzerniere, & des moyens de les détruire.

Si la nature a pris plaiſir à produire des animaux nuiſibles à toutes ſortes de Plantes, l'homme auſſi n'a point manqué d'inventions pour ſçavoir les détruire.

Pendant les trop grandes chaleurs, ſur la ſeconde herbe que produit la Luzerne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles qui ſont noires, qui la ruïneroient toute ſi l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique reméde qu'on peut apporter à ce mal, eſt de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extremité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur: cette blancheur luy ſurvient ſi-tôt que ces inſectes malins commencent à la piquer; & cette herbe n'eſt pas plûtôt à bas, que ces chenilles meurent toutes, ſans qu'il y en reſte aucune; & gueriſſant ainſi la Luzerniere de cette maladie, on luy fait pouſſer ſa troiſiéme herbe avec abondance.

Du tems que dure une Luzerniere.

J'ay déja dit que la Luzerniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller juſqu'à quinze, & pas davantage; quoy que Pline prétende qu'elle rapporte juſqu'à trente ans: mais l'experience nous a appris depuis bien des années, qu'il falloit apparemment que ce grand Naturaliſte vécût dans un tems où la nature des terres étoit dans ſa pleine vigueur, & qu'il n'eût vu des Luzernieres que dans des fonds qui ſans aucun ſecours produiſoient pour lors toutes choſes d'eux-mêmes, & en abondance; & que quant à préſent que nous voyons cette nature afoiblie, nous pouvons tenir pour certain, que paſſé le tems que j'ay dit, la Luzerniere n'a plus que de groſſes & de longues racines qui ne produiſent choſe qui vaille, & que nous voyons tous les jours déperir à vûë d'œil.

De

Digitized by Google

De ce qu'il faut faire quand la Luzerniere eſt trop vieille.

Les uns, pour renouveller leur Luzerniere lorſqu'elle n'eſt plus en état de porter, en font remuer la terre avec la bêche, & la mettent en petits monceaux, pour la rendre plus meuble lorſque l'Hyver a paſſé deſſus; & ce premier labour ſe donne dés le mois de Septembre, & reſte ainſi juſqu'au mois de Mars, qu'on unit par le moyen d'un ſecond labour cette terre pour ſemer de la Luzerne.

Les autres, plus aviſez & plus intelligens dans la nature des choſes, ne s'amuſent point à ſe ſervir du même champ pour renouveller cette Luzerniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choiſiſſent, & qu'ils préparent comme j'ay dit cy-deſſus; c'eſt ce qui fait que ceux-là ſe trompent bien ſouvent dans leur attente, tandis que ceux-cy trouvent leur compte dans la méthode qu'ils pratiquent.

Il y en a auſſi, lorſque la Luzerniere eſt trop vieille, qui la convertiſſent en Pré; mais il faut pour lors que cette Luzerniere ſoit ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, d'où l'on puiſſe tirer de l'eau par des ſaignées pour l'arroſer: cela étant, les racines viennent à ſe pourrir, & produiſent une Luzerne bâtarde, qui eſt une herbe ſemblable aux trefles qui naît aux Prez, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon foin. On ſe ſouviendra que j'ay dit que pour en agir ainſi, il falloit que la Luzerniere fût ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, car autrement ce ſeroit abus que de la vouloir convertir en Pré de cette maniere: mais ſi la ſituation de la terre, & la proximité des eaux nous le permettent, il eſt plus avantageux d'en faire un Pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit; telle ſorte de Pré rapportant beaucoup, & durant aſſez long-tems en cet état.

De la graine de la Luzerne, & de la maniere d'en tirer.

La graine de la Luzerne eſt extrémement petite, & eſt renfermée dans des gouſſes qu'il faut auſſi ſçavoir couper à propos, pour empêcher qu'elle ne ſe perde. Elle ſe recueille tous les ans ſi l'on veut, mais jamais plûtôt que la ſeconde année qu'elle a été ſemée, car autrement ce ſeroit ne donner pas le tems à la Luzerne de ſe fortifier.

Lors donc qu'on en veut amaſſer la graine, on obſervera de ne le jamais faire qu'à la troiſiéme herbe qu'elle pouſſera l'année qu'on en ſouhaitera faire recolte; & cette operation eſt cauſe qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres, parce qu'il faut laiſſer endurcir l'herbe, & donner le tems à la graine de ſe perfectionner dans les gouſſes, qu'on coupe doucement avec des faucilles.

Mais pour faire, comme j'ay dit cy-deſſus, que cette graine ne ſe perde point, il la faut moiſſonner dés que le jour commence à paroître, & en mettre les gouſſes dans un drap.

Du Champ où l'on la recueille, on la porte ſécher au Soleil; & lorſqu'on remarque qu'elle l'eſt aſſez, on la bat légerement ſur ce drap avec un fleau, puis on la vanne pour en ſéparer la balle; & lorſque cela eſt fait, on prend cette graine qu'on conſerve juſqu'à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Aprés que la graine a été moiſſonnée, il y reſte encore l'herbe à laquelle elle étoit atachée, qu'il faut inceſſamment faucher, pour obliger la Luzerniere d'en repouſſer de nouvelles tout comme auparavant.

L'herbe à la verité de deſſus laquelle on a recueilli la graine, n'eſt pas ſi delicate ny ſi ſucculente que celle qu'on fauche à l'ordinaire, à cauſe des plus ſubtiles parties de la ſubſtance qui ſe ſont diſſipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir; ce n'eſt pas que cette herbe ne ſoit encore fort bonne pour donner aux

Digitized by Google

Bestiaux, c'est ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de soin de la conserver que les autres.

De l'utilité de la Luzerne.

Si l'on se donne tant de peine à cultiver cette Plante, ce n'est pas sans sçavoir le profit qu'on en tire, puisqu'il n'est point d'arpent de Luzerne qui n'en vaille trois de Pré.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut degré; c'est ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au Bestial, il faut pour lors user de certaines précautions sans lesquelles on tomberoit dans de fâcheux inconvéniens, lorsqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire son profit.

Ouy, cette espece de foin est trés-bon pour le Bestial à corne, mais il est assez nécessaire de sçavoir le luy dispenser.

Le luy donner seul, & luy en donner trop souvent, ce seroit l'exposer à un danger dans lequel il tomberoit lorsqu'on s'en appercévroit le moins: la suffocation le prendroit, parce que cette nourriture est si remplie de substance, qu'agissant avec trop de succés dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties si spongieuses, que venant à s'enfler, sur tout vers les conduits de la respiration, il faut manque de cette fonction, qu'ils meurent sans qu'on leur puisse apporter aucun remède; & bien des gens appellent ce genre de mort fourbure.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voicy les précautions qu'il faut prendre lorsqu'on en veut nourrir le Bestial.

Premiérement, il ne leur faut jamais donner de la Luzerne, qu'on ne leur mêle moitié paille.

En second lieu, se donner bien de garde de luy en presenter à manger lorsqu'elle est verte; car je le dis, ce seroit pour lors évidemment le risquer; mais ne l'en nourrir que lorsqu'elle est séche, & encore avec moderation.

Ce n'est pas de même à l'égard des Chevaux, ausquels on n'en sçauroit trop donner, & qui en engraissent pendant huit ou dix jours quand ils en mangent leur sou, sur tout lorsque c'est de l'herbe qui est la premiere fauchée; ce n'est pas que celle qu'on fauche dans la suite ne les maintienne fort bien, puisqu'on peut asseurément dire qu'elle leur sert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des Luzernieres, se servent donc de ces instructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on en peut esperer.

Ce foin distribué moderément au Bestial & avec précaution, contribuë beaucoup en Hyver à rétablir les Bêtes qui sont malades, à délasser celles qui sont fatiguées, à engraisser les maigres, & à rendre en cette saison les Vaches abondantes en lait.

Il est d'un grand secours aussi pour nourrir les Poulains, pour donner de l'embonpoint aux Veaux, & pour bien élever les Agneaux; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs, & les met en état de resister aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien est utile une Luzerniere dans une Maison de Campagne; & je crois qu'il n'y a personne, pour peu qu'on se sente porté pour le ménage, qui ne doive prendre envie de s'en dresser une, comme étant un secours dont il peut attendre un grand avantage. Mais voila assez amplement parlé de toutes sortes de Prez, pour passer aux Etangs, ausquels nôtre Oeconomie veut bien donner place dans ce Livre.

Digitized by Google

CHAPITRE VIII.

Des Etangs & des Viviers.

VOicy encore une grande commodité pour les perſonnes qui demeurent à la Campagne, car on m'avoüera qu'avoir beſoin de Poiſſon, & ſçavoir où en prendre, c'eſt une choſe bien douce; qui n'a pas moins d'agrément lorſqu'elle apporte de l'argent à la maiſon.

C'eſt de l'Etang & du Vivier qu'on peut attendre ce ſecours; mais avant que de joüir du plaiſir de ſi grands avantages; il faut avoir des Etangs tout dreſſez, & des Viviers pleins de poiſſon: ce qui ne ſe peut, ou qu'on ne les ait tous faits de longue main, ou qu'on ne les faſſe faire ſoy-même. C'eſt pourquoy les inſtructions que je vas donner pour y réüſſir, ne regarderont point ceux qui en ont déja, mais elles ſerviront à ceux qui n'en ont point, ſi ce n'eſt que ces premiers s'apperçoivent qu'il manque à leurs Etangs quelque choſe de ce qui pourroit le plus contribuer à les rendre ſans défauts.

De l'aſſiete de l'Etang.

Lorſqu'on forme le deſſein de faire faire un Etang, il faut d'abord en choiſir l'aſſiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, eſt l'endroit qui de ſa nature eſt large, ſpacieux, enfoncé d'un côté, & relevé de l'autre, afin qu'à moins de frais on en puiſſe faire la chauſſée.

C'eſt auſſi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ſes vûës pour ces ſortes d'entrepriſes, afin que l'Etang ſe trouvant preſque naturellement creuſé, on ne ſoit point obligé à beaucoup de dépenſe pour le rendre parfait.

Un Etang pour bien nourrir du Poiſſon, & en quantité, doit en profondeur contenir huit à dix pieds d'eau, ou quatre tout au moins.

De la Chauſſée.

Un endroit comme je viens de dire, & qui eſt enfoncé, épargne beaucoup de ſoins, de peines & d'argent pour y dreſſer une chauſſée; car n'étant pas obligé d'y bâtir bien haut, il n'en coûte pas tant, & toûjours telle chauſſée dure beaucoup plus qu'une autre, à laquelle on auroit employé bien plus d'argent & de matiere.

Ce n'eſt pas que je diſe à l'égard de cette chauſſée, qu'il faille tirer au ménage; non, car les meilleurs materiaux pour cela ne ſont point trop bons; une chauſſée d'un Etang doit ſervir d'un terrible mur pour arréter la courſe de tant d'eau qui s'y amaſſe.

Car lorſque par malheur, ou bien pour avoir été mal conſtruite, elle vient à manquer, on ne ſçauroit dire combien cet accident cauſe de perte, tant par rapport à l'eau, qu'au poiſſon qu'elle contient.

Pour ce qui regarde la maniere de faire une chauſſée, j'en laiſſe la conſtruction à ceux qui ſçavent n'y épargner ny ſoins ny matiere qui luy convienne, & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. Je quitte une telle inſtruction, qui me ſemble inutile à un Pere de famille, pour deſcendre dans d'autres particularitez que j'eſtime luy être plus néceſſaires de ſçavoir; ce ſont des obſervations que voicy, & auſquelles je le prie de faire attention.

OBSERVATIONS.

Quand on fait faire un Etang, il faut obſerver d'abord d'y creuſer un foſſé lar-

Digitized by Google

ge & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'Etang à l'autre de bas en haut, au côté duquel seront plusieurs petites tranchées pendantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé qu'on appelle le grand fossé; au bout duquel sera placée la bonde, pour servir d'un entier écoulement à l'Etang, lorsqu'il en sera nécessaire.

La terre qu'on tire des fossez, sert pour la construction de la chaussée, ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitées par les vents, frapent quelquefois les bords de la chaussée avec tant de violence, qu'elles y font bréche, ce qui cause du dommage à l'Etang, à cause de son poisson qui se perd par là, & ce qui ruineroit entierement la chaussée si l'on ne remédioit à cet inconvénient, en faisant rétablir ces bréches si-tôt qu'elles sont faites, ou pour le mieux, afin de le prévenir, en plantant des pieux tout le long de la chaussée, au milieu dequoy on met de grosses bottes d'épines bien liées entre ces pieux & cette chaussée avec des oziers; & cette invention faisant comme un contre-mur qui est élevé à l'endroit où les vagues frapent le plus, garantit la chaussée des coups qu'elles luy peuvent porter.

Les chaussées qui sont faites de maçonnerie sont hors de l'ateinte de la fureur de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Où le pavé est commun, je conseille toûjours d'en révetir le dessus de la chaussée, pour empêcher dans les grands débordemens d'eau qu'il n'en soit endommagé.

Ce n'est pas que ce pavé soit toûjours luy-même à l'épreuve de l'impetuosité de l'eau; quelquefois il s'y trouve bien tout dérangé: ce qu'on peut néanmoins prévenir, si l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chaussée pour servir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'Etang; ces ouvertures étant assez larges pour y faire passer l'eau, lorsqu'il y survient quelque inondation.

On sçaura aussi qu'il faut que ces ouvertures soient grillées, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'Etang par ces endroits.

De la Bonde.

On observera de placer toûjours la Bonde à l'endroit le plus bas de la chaussée, au bout du fossé dont j'ay cy-dessus parlé, afin de mieux mettre l'Etang à sec, lorsqu'on le veut pescher.

Au-devant de cette bonde sera une grille de fer percée à petits trous, pour empêcher dans ce grand écoulement que le Poisson ne se perde.

Pour la façon des Bondes, il y en a de tant de sortes, qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon luy semblera.

De la maniere d'empoissonner l'Etang.

Pour bien empoissonner un Etang, il faut d'abord considerer la nature du terroir où il est situé; car comme en tous lieux les terres n'apportent pas indifferemment toutes sortes de graine, de même l'Etang ne nourrit pas du poisson de toute espece.

Dans les Etangs où la terre est fangeuse & limonneuse, vivent & se plaisent beaucoup la tanche, la bourbette, l'anguille, les carpes, les barbeaux, & le lanceron: & dans ceux dont le fond est de sable ou d'arene, se nourrissent fort bien les loches, les brochets, les perches, les guardons, & les carpes aussi; outre tous ces poissons, il y a le blanc, sous lequel nom sont compris la vandoise, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron, & la menuise.

Ces sortes de poissons ensemble s'appellent le menu fretin de l'Etang, comme la grenouille & l'ecrevisse en sont nommées les excrémens.

La

Digitized by Google

La nature du fond ainsi considerée, il ne reste plus qu'à y mettre le poisson qui luy convient ; mais il y a une chose que j'ay vû observer en bien des endroits, & à quoy tres-mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui est de ne mettre le brochet que deux ans aprés qu'on a empoissonné l'Etang, & j'approuve fort cette observation.

La raison est que ce poisson étant fort sujet à devorer les autres petits poissons qu'il rencontre dans un Etang, lorsqu'il y est mis en même-tems ; on évite cet inconvénient en ne le jettant dans cet Etang que deux ans aprés que ces petits poissons ont eu le loisir de se fortifier, & se mettre hors de danger d'être devorez par leur ennemy, & qu'ils s'y sont beaucoup multipliez.

Du tems d'empoissonner l'Etang.

Le mois de May est toûjours le tems qu'on choisit pour empoissonner l'Etang, à cause que c'est la saison de trouver beaucoup de petits poissons ; ces animaux étant entrez en amour dés le commencement du Printems : & sans s'amuser, comme il y en a, à vouloir philosopher sur le choix du poisson, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir de l'empoissonnement, prenez-en toûjours dans les Etangs qui sont les plus proches du vôtre ; cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poissons par la voiture qu'on est obligé d'en faire.

Mais afin de ne point avoir recours qu'à soy-même, pour trouver dequoy empoissonner son Etang ; voicy ce qu'on pratique. On a un endroit qui est comme une espece de Vivier, dans lequel on met tout l'empoissonnement qu'on a tiré de l'Etang qu'on a pesché, pour l'y conserver jusqu'à ce que cet Etang pesché soit en état de contenir l'eau, & d'y recevoir du poisson. Cela va, comme j'ay dit, jusqu'au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'Etang.

En Bourgogne, on appelle cet empoissonnement de l'alvin : & pour étimologie, le lieu où on le conserve comme je viens de dire, se nomme un alvinier.

De la quantité de poissons dont on doit empoissonner un Etang.

Pour dire positivement la quantité de poisson qu'il faut pour empoissonner un Etang, c'est ce qui ne se peut faire, puisque c'est suivant l'espace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ay par tout oüy dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'estoit un millier de petits poissons par chacun : je l'ay vû pratiquer en bien des endroits, on s'en est bien trouvé, c'est ce qui fait que je conseille qu'on se serve de cette methode.

De l'entretien de l'Etang.

Le principal entretien de l'Etang consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos ; car étant la chose la plus essentielle à la vie du poisson, aussi plus y en a-t-il, plus long tems & plus grassement s'y maintient-il.

On aura soin de tems en tems de visiter la chaussée, d'examiner l'Ecluse & la Bonde, & voir les Grilles, afin que s'il y manque quelque chose on ne soit point paresseux de mettre les ouvriers aprés pour le faire racommoder.

Sur tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux ; & au cas qu'on s'apperçoive de quelque bréche, on sera prompt à la faire réparer, crainte qu'il n'y arrive quelque chose de pire ; ce qu'on ne pourroit imputer aprés qu'à la négligence de celuy à qui appartiendroit cet Etang.

Digitized by Google

Du tems de peſcher l'Etang.

Il eſt impoſſible qu'on puiſſe approuver en cecy la methode de bien des gens, qui eſt de peſcher leurs Etangs trois ans aprés qu'ils les ont empoiſſonnez : auſſi quel poiſſon en retirent-ils, & de quelle groſſeur? c'eſt du poiſſon qui n'a que la peau & l'arête ; au lieu que s'ils attendoient juſqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui ſeroit beau & bon, & qu'ils vendroient au double. Paſſé cinq ans auſſi, à ce que prétendent bien des Auteurs, le poiſſon, diſent-ils, n'y trouve pas ſuffiſamment dequoy vivre, à cauſe du nombre infini de ces animaux qui s'y ſont engendrez depuis ce tems-là, & que la faim les obligeant de ſe manger les uns les autres, ſeroit un ſujet fâcheux pour en voir bientôt un Etang tout deſert, & tout dégarny.

Les cinq ans donc étant expirez, on ſe diſpoſe de peſcher l'Etang, d'en enlever tout le poiſſon qu'on y trouve, & d'en garder tous les petits, appellez alvins en Bourgogne, & en d'autres menuiſaille, pour empoiſſonner dans le tems l'Etang d'où ils ſortent.

La ſaiſon la plus propre pour peſcher les Etangs, eſt le mois de Mars ; à cauſe que le poiſſon pour lors a plus de force à reſiſter à la guerre qu'on luy fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'eſt pas une choſe bien difficile ; on ſçait qu'en levant la Bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poiſſon qui n'a plus ce grand eſpace qu'il avoit coûtume d'avoir pour ſe promener, eſt tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres uſtancilles, on a le plaiſir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'Etang eſt empoiſſonné, qu'on ne s'aviſe pas tous les ans d'y aller peſcher ; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque choſe, & l'on ſe tromperoit : ce n'eſt pas que j'empêche quelquefois de prendre un épervier, & pour une néceſſité preſſante, qu'on ne le jette dans cet Etang ; mais c'eſt qu'il faut que telle occaſion arrive rarement : ouy, un peu de patience en cela, fait merveilles ; & l'on peut dire qu'un Etang eſt un endroit où tous les jours l'argent s'entaſſe en dormant.

Du Vivier.

Le Vivier eſt une eſpece de réſervoir, où l'on nourrit du poiſſon pour la proviſion de la maiſon ; & il eſt à propos qu'il ſoit toûjours ſitué en un lieu fort expoſé au Soleil, & non jamais à l'ombre.

Le Vivier differe de l'Etang, en ce que celuy-cy eſt fait pour recevoir le petit poiſſon pour l'y laiſſer croître, au lieu que celuy-là ne ſert que pour y conſerver celuy qui eſt tout prêt à manger.

On ne donnera auſſi au Vivier, du poiſſon qu'autant qu'on jugera par la nature du fond qu'il en pourra nourrir ; car d'y en mettre trop, ce ſeroit l'expoſer de tomber dans une maigreur, qui le rendroit dans la ſuite d'aucune valeur ; c'eſt de qui ſait, qu'afin que les poiſſons y trouvent ſuffiſamment dequoy manger, tous les jours on en retranche, ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un Vivier, je ne ſçache point qu'il y ait d'autres meſures à prendre que dans la conſtruction d'un Etang. C'eſt pourquoy ſans qu'il ſoit beſoin que j'uſe icy de redite, on peut y avoir recours.

Des Mares.

Avant que de finir ce chapitre, je ſuis bien-aiſe de dire quelque choſe des Mares, où beaucoup de gens ſont bien-aiſes de nourrir du poiſſon.

Une

Digitized by Google

Une Mare pour être propre à nourrir du poisson, doit avoir un endroit par où son eau puisse s'écouler, quand il en est besoin; autrement elle ne contient qu'une eau croupie, qui donne au poisson un trés-mauvais goût, & c'est la raison pour laquelle on la vuide tous les quatre ans, pour la curer entierement.

Cette Mare ne sera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que s'y écoulant en trop grande abondance, le poisson n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire empoissonnement de la Mare, est le cheveneau beaucoup, un peu de tanches, & moins de carpeau; à cause que ce dernier est plus sujet que les deux autres à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la Mare, on soignera que les Canes ny les Oyes n'aillent point se promener dessus; car il est dangereux que ces animaux n'engloutissent le petit poisson qui y est, & auquel ils font une chasse continuelle.

Au bout de deux ans, tel qu'il soit, un Pere de famille peut en pescher du poisson pour soy, puisque telle Mare n'est empoissonnée qu'à pareil dessein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'esperer des Etangs.

Je ne dis rien icy des differentes sortes de pesches; on n'a qu'à avoir recours au quatriéme Livre, on y trouvera un peu de ce qu'on cherche là-dessus: & si l'on n'est pas pleinement satisfait, & qu'on veuille qu'aucune maniere de pescher n'échape à sa connoissance, on achetera un Livre intitulé les Ruses innocentes, composé par un Solitaire; & l'on aura sur cette matiere une ample satisfaction: cet ouvrage est trés-curieux, & merite en verité que tous ceux qui font leur séjour à la Campagne, en fassent un des principaux ornemens de leur Biblioteque.

CHAPITRE IX.

De la Garenne.

IL me semble jusques-icy avoir traité assez au long de la culture de la terre, de la maniere de dresser & de conserver les differentes especes de Prez, & de celle de construire des Etangs, pour en tirer du profit; & maintenant que me voicy à la Garenne, je crois ne pas devoir moins d'application à cette partie d'une Maison de Campagne, que j'en ay donné à celle dont je viens de parler cy-dessus, les avantages de celle-là n'étant pas moins considerables que les profits qu'on tire de celle-cy.

De l'assiete de la Garenne.

Il est de la Garenne comme de bien des choses qui demandent des lieux qui leur soient propres, & des situations particulieres. L'assiete qui luy convient, est celle qui est en côteau, exposée au Levant ou au Midy; & le terroir qu'elle aime le plus, est celuy qui tient de sable: car de faire une Garenne dans une terre forte ou argileuse, ce seroit empécher les Lapins de pouvoir fouiller à leur aise dedans pour s'y creuser des logemens. Et qui la placeroit aussi en des lieux marécageux, ce seroit exposer les Lapins qu'on y mettroit, à ne rendre que trés-peu de profit, à cause que ces animaux sont ennemis de l'humidité.

La Garenne proprement parlant, est un Bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze ans en ans, suivant que le maître à qui elle appartient juge à propos de le faire; & si on la peut établir prés du logis, à la bonne heure; sinon on la dressera où la situation du lieu le permettra, sans que ce point puisse embarrasser l'esprit de celuy qui souhaite en avoir une.

Quand

Quand on veut augmenter ſa maiſon d'une Garenne, il faut d'abord prendre ſes précautions pour faire enſorte que les Lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement: Pour réüſſir en cela, les ſentimens ſont bien partagez; les anciens Auteurs qui en ont écrit, diſent qu'il la faut environner de murailles; pour moy je craindrois que ſe ſervant de cet expédient, la dépenſe n'excedât de beaucoup la recette; joint à cela que nous en voyons peu qui ſoient fermées de la ſorte: & comme ce n'eſt pas le but de nôtre Oeconomie de prendre des meſures qui aillent à ſi grands frais, je laiſſe là cette maniere d'enceindre la Garenne, pour venir à une autre qui me plaît davantage.

La Garenne ſera environnée de bons foſſez, les plus profonds qu'il ſera poſſible. Et quoy que telle clôture ne puiſſe pas empêcher les Lapins d'en ſortir, à moins que ces foſſez ne ſoient remplis d'eau; cependant il faut eſperer que moyennant les ſoins qu'on y prendra, & dont nous parlerons cy-aprés, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voyons que cela eſt arrivé à toutes les Garennes qui n'ont pour enceinte ny murailles, ny foſſez pleins d'eau.

Il eſt loiſible à celuy qui veut dreſſer une Garenne, de la faire auſſi grande qu'il aura de terre à vouloir employer. On n'en détermine point la continence; mais j'avertis ſeulement que plus elle eſt ſpacieuſe, plus les Lapins y profitent.

REFUTATION.

Je ne ſçay comme ceux qui ont écrit avant moy de la Garenne, ont pu conſeiller de l'environner de foſſez pleins d'eau. Ou ils connoiſſent la nature du Lapin, ou ils ne la connoiſſent pas: s'ils en étoient inſtruits, pourquoy, ſçachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribuë en l'y arrêtant par le moyen de ces foſſez? cela ne s'appelle-t-il pas aller contre l'ordre de la nature? Et s'ils n'étoient point entrez en cette connoiſſance, pour qu'elle raiſon vont-ils donner des préceptes qui ne peuvent cauſer que du dommage à une Garenne? C'eſt pourquoy, ſans tant ſe mettre en peine que deviendront les Lapins lorſqu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui voudront en faire une, ſe ſervent de l'aſſiete dont j'ay parlé cy-deſſus, & l'environnent de bons foſſez qui ſoient à ſec.

De la maniere de peupler la Garenne.

D'attendre, pour peu qu'il y eût de Lapins dans une Garenne, qu'eux mêmes l'euſſent peuplée, ce ſeroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaiſir d'en tirer du profit de long-tems: & de même qu'il y a des choſes où pour ſon avantage il faut que l'homme ſe donne du loiſir pour parvenir à ſes deſſeins; pareillement auſſi s'y en trouve-t-il où il va de ſon interêt qu'il s'impatiente. La Garenne eſt de la nature de ces dernieres, qui ne ſçauroient trop tôt abonder en ſujets qui leur ſont propres pour être en état de nous rendre du profit.

Ceux donc qui ſouhaitent de voir une Garenne bien-tôt peuplée de Lapins, font proviſion d'un certain nombre de femelles pleines, qu'ils jettent dedans; ces animaux, par les petits qu'ils y engendrent, ſe multiplient avec le tems, pourvu qu'on ſe donne de garde de ne leur point donner la chaſſe les deux premieres années, & même peu la troiſiéme.

Mais les perſonnes les plus entenduës en cette eſpece de ménage, prevoyent à peupler leur Garenne par le moyen du Clapier; la voye en eſt bien plus prompte, & une Garenne s'en maintient bien mieux lorſqu'on a ſoin de luy préparer ce ſecours.

Du

Digitized by Google

Du Clapier.

Et comme bien des gens ne ſçauroient point ce que ce ſeroit qu'un Clapier, ſi l'on ne leur donnoit à entendre; ils ſçauront donc que ce n'eſt autre choſe qu'un petit eſpace de terre renfermée de muraille comme un Jardin, dans laquelle on met des Lapins mâles & femelles: ſçavoir trente femelles pour un mâle.

Là-dedans ces animaux ſont nourris de toutes ſortes d'herbes de Jardin, de ſon, & d'avoine & en Hyver on leur donne même du foin le plus menu qu'il y ait, & le meilleur: les fruits par fois ne leur ſont point mauvais; & enfin on les entretient de beaucoup de choſes differentes, tant leur goût ſçait s'y accommoder.

Si la nourriture ne leur manque point dans ce lieu, on peut dire qu'ils s'y multiplient en trés-grande quantité; car il n'y a preſque que le mois de Février, à ce qu'on dit, qu'ils ne font point de petits.

Les Lapins de Clapier ne valent pas ceux de Garenne, car ils ont la chair plus groſſiere, & moins délicate; la priſon où ils ſont renfermez, & cette liberté qu'ils n'ont pas & qu'ils voudroient avoir, les rendant d'un temperament melancolique, & par conſéquent incapable de ſubtiliſer la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent, ce qui ne leur arrive que lorſqu'ils joüiſſent entierement de la Campagne.

Les choſes diverſes dont on les nourrit abondamment, ne contribuent pas peu à cette groſſiereté de chair; à cauſe que l'air qu'ils reſpirent dans cet endroit, n'eſt pas ſi ſubtil, que celuy dont ils jouïſſent lorſqu'ils ſont dans une Garenne: mais vaille que vaille, on ne laiſſe pas que de s'en ſervir pour manger, & pour vendre aux perſonnes qui n'en ſçavent point faire la diſtinction.

Pour faire que ces Lapins mettent leurs petits au jour plus à leur aiſe, on leur conſtruit des nids avec des planches, ou des pierres plates: & au lieu que la terre devroit être unie, on la met toute en petites monticules, afin d'obliger le Lapin à s'amuſer d'y fouiller.

Un inconvénient arriveroit au Clapier, ſi l'on ne ſçavoit le prévenir: c'eſt que les Lapins aimant naturellement à creuſer la terre, pourroient en ſe perçant un chemin ſous les fondemens des murailles, paſſer hors du lieu où l'on les tient enfermez, & par ce moyen diminuer beaucoup en nombre, & devenir enfin à une quantité trés-mediocre.

C'eſt pourquoy lorſqu'on entoure de murailles un Clapier, il faut que les fondemens en ſoient profonds, & qu'autour de ces fondemens, trois pieds en largeur, & autant dans terre, on mette du pavé la pointe en haut; & pour lors ces animaux auront beau faire, ils ne pourront percer plus avant que ce pavé, & par ce ſur expedient on empêchera ces animaux de ſe perdre.

Dans le petit eſpace où ces Lapins ſont renfermez, & dont ils ne peuvent pas ſortir, on en voit dans peu une trés-grande quantité, ſur tout lorſqu'on veut ſe donner la peine dans le tems que les femelles veulent produire, de les enfermer ſéparement les unes des autres: car on tient qu'étant ainſi gouvernées, elles en élévent mieux leurs petits, & en font même plus ſouvent; & en outre, que les mâles impatiens de joüir des femelles, ne ſont point ainſi dangereux de tüer ces petits, car tel eſt le naturel de ces mâles.

Des ſoins particuliers au Clapier.

Ce n'eſt pas aſſez de toutes ces précautions priſes cy-deſſus pour rendre un Clapier bien fécond, il faut encore être ſoigneux, ſi les femelles ont chacune leur nid, de les accoupler avec le mâle ſi-tôt que les petits ſont en état de ſe pouvoir paſſer de leur mere.

Digitized by Google

On dit une choſe aſſez particuliere de la nature de ces animaux, & differente de celle des autres; qui eſt que la femelle eſt toûjours tellement en amour, que ſoit qu'elle ſoit pleine, ou ſoit qu'elle vienne de mettre bas ſes petits, elle appete toûjours le mâle, & que même ſi étant pleine le mâle la couvroit, elle concevroit encore d'autres petits qu'elle mettroit au jour dans leur tems. A la réſerve de ce dernier point, on peut dire ſans comparaiſon que la femme eſt d'une nature aſſez conforme à celle-là.

De ce Clapier ſeront ôtez tous les mâles, à la réſerve d'un pour trente femelles; & envoyez ou à la Cuiſine, ou au Marché, le grand nombre de mâles étant la deſtruction & d'un Clapier & d'une Garenne, à cauſe, comme j'ay dit, qu'ils font mourir tous les petits, tant l'ardeur de joüir de la femelle les preſſe.

Ces mâles ainſi ſéparez, & le Clapier étant beaucoup rempli de femelles, on en prend une bonne quantité avec des mâles, trois pour cent femelles ſeulement, qu'on jette dans la Garenne, & qu'on laiſſe, comme j'ay déja dit, en repos ſans leur donner la chaſſe que deux ans aprés, encore ne ſera-ce pas bien fortement.

Aprés avoir dégarni cette premiere fois le Clapier pour en peupler la Garenne, ſi l'on juge qu'à la ſeconde, qu'il en faudra de néceſſité ôter, cette Garenne ne ſoit pas aſſez peuplée, on la remplira encore des femelles qu'on aura tirées de ce Clapier; & s'abſtenant de leur faire la guerre un peu de tems, la Garenne ne manquera point par ce moyen de ſe garnir en abondance.

Les mâles ne cauſent pas moins de deſordre dans une Garenne que dans un Clapier, & ſi l'on s'en défait, ce n'eſt pas avec tant de facilité, la Garenne étant plus ſpacieuſe & non renfermée, & par conſéquent donnant beaucoup plus de peine que le Clapier, à être purgée de ce qui luy nuit.

Cependant on en vient à bout, lorſque chaſſant aux Lapins, de tous ceux qu'on prend on n'en réſerve que les mâles pour laiſſer couvrir les femelles; & cette chaſſe donnée ainſi de tems en tems, ſera le vray remede pour n'y avoir des mâles qu'autant preſque qu'il en faudra pour aider aux femelles à multiplier.

OBSERVATION.

Quittant maintenant le Clapier pour parler de la Garenne, je diray qu'outre ce remede pour en déranger les mâles, les femelles ont l'inſtinct de ſçavoir qu'ils détruiſent leurs petits; c'eſt ce qui fait que lorſqu'elles veulent mettre bas, elles ſont ſoigneuſes de boucher les trous de leurs terriers avec du foarre, ou autre petite choſe de cette nature, crainte que ces mâles venant à y entrer, n'y mettent à mort les petits nouvellement nez.

Ainſi qu'on ſe donne bien de garde, lorſqu'on ſe promene dans la Garenne, & qu'on s'apperçoit de cela, de toucher à ces trous; car il en peut ſurvenir deux fâcheux inconveniens.

Le premier, que les mâles trouvant ces troux ouverts, s'y introduiroient, & ſuivant leur pernicieux naturel, y feroient mourir les petits Lapins qu'ils y rencontreroient.

Et le ſecond, eſt que la femelle venant à s'appercevoir qu'on auroit débouché ſon trou, s'en mettroit dans une telle rage, qu'elle en tüeroit elle-même ſes petits, dans l'opinion qu'elle auroit que ç'auroit été le mâle qui y auroit touché; car tel eſt l'inſtinct de cet animal.

Des moyens d'avoir de bon Lapins.

Il ne faut pas s'imaginer qu'une Garenne puiſſe ſuffire à nourrir les Lapins en Hyver, comme elle fait en Eté; & c'eſt un abus de croire que ſi l'on ne ſupplée à ce défaut, on aura des Lapins qui ſoient gras: non, & ſi même on neglige de le

faire

Digitized by Google

faire sur tout lorsque l'Hyver est rude, on court risque bien souvent d'en voir de morts sur la place, pour n'avoir pas trouvé à manger.

On prévient ce malheur, en leur portant pendant cette rude saison, du foin le meilleur qu'on ait, ou bien d'autres herbes, comme des choux qui sont assez communs en ce tems.

A propos de leur donner à manger, j'ay vu une chose assez plaisante. Un Garennier d'un grand Seigneur, & qui sçavoit assurément trés-bien ce que c'étoit que de gouverner des Lapins, me mena un jour d'Hyver dans une Garenne, où il y avoit comme une espece de cabinet, dans lequel il se mettoit lorsqu'il leur vouloit donner à manger: nous n'y fûmes pas plûtôt arrivez, que dans une place où tous ces Lapins avoient coûtume de s'assembler, il y répandit du foin; puis entrant tous deux dans le cabinet, il se mit à siffler: voila que tout d'un coup, sans être vus, nous apperçûmes de toutes parts arriver ces petits animaux qui se jetterent sur ce foin, & le brouterent du meilleur appetit du monde; & il en prit quatre d'une maniere que je diray lorsque je traiteray de la chasse du Lapin, & que nous mangeâmes avec autant de plaisir que nous avions eu de divertissement à les voir ainsi en troupeaux.

Si j'ay raconté cette avanture, ce n'est qu'afin que ceux qui ont des Garennes, se servent de cette methode, qui est trés bonne pour bien entretenir des Lapins en tout tems, & qui n'est point difficile, le Lapin s'accoûtumant bien-tôt au sifflet, pourvû que dés la premiere fois il y ait trouvé de l'appas.

Des dégâts que font les Lapins, & des moyens de les en empêcher

Les Lapins font de trés-grands dégâts, & malheur à ceux qui non loin d'eux ont des heritages cultivez: car soit Bleds de toutes sortes, soit Vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'attraper: bien avisé aussi est celuy qui aime mieux ne point avoir de terre ny de vigne, que d'en posseder si prés des Garennes; mais sur tout des vignes, dont ils broutent les bourgeons quand ils commencent à pousser, ce qui leur cause un dommage trés-considerable, & ce qui seroit en danger de tout perdre, si l'on ne sçavoit y apporter le reméde que voicy, dans la naissance de ce bourgeon.

Prenez des petits bâtons fort minces, bien secs, & de bois de saules; faites fondre du soufre & trempez-y un bout, puis mettez l'autre dans terre: tous ces bâtons ainsi préparez, & distans d'une toise l'un de l'autre, mettez-y le feu, & cela empêchera que les Lapins qui haïssent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce soit, sur le bord de laquelle ces bâtons auront été plantez.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels il faut recommencer encore, jusqu'à deux fois; ce qui fait quinze jours, au bout desquels le bourgeon de la vigne s'est fortifié, & mis hors de l'insulte de ces animaux.

Des ennemis des Lapins, & des moyens de les détruire.

Un des principaux ennemis des Lapins, est le serpent; cet insecte venimeux les détruit, & les devore toutes les fois qu'il en trouve l'occasion; & c'est pour eux aussi un monstre si terrible, qu'il est seul capable de leur faire déserter leur Garenne, si l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce desordre: & il n'y en a point de meilleur qu'en bannissant loin des Lapins cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y réüssir, on a soin lorsqu'on dresse une Garenne, d'y planter quantité de fresnes: ce bois, disent les Naturalistes, a beaucoup d'antipathie avec le serpent, qui fuit sur tout l'ombre de cet arbre avec tant de précipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il se jetteroit plûtôt à travers de l'eau, que de passer dessus.

Digitized by Google

Les Renards ne dreſſent pas ſeulement des embûches aux Poules, mais ils veillent encore à ſurprendre les Lapins, dont ils font un trés-grand dégât, ſur tout lorſque ces cruels ennemis ſont en grand nombre. La chaſſe eſt le ſeul moyen de les détruire, c'eſt pourquoy il ne faut point être négligent à la leur donner.

Ce n'eſt pas encore aſſez que ces ennemis dont je viens de parler, les Lapins en ont encore d'autres qui ne ſont pas moins dangereux : les Chiens & les Chats, tant domeſtiques que ſauvages, les perſecutent cruellement ; donnez-leur y auſſi fortement la chaſſe, tendez-leur y des pieges, & par là vous trouverez les moyens d'en défaire une Garenne.

Pour la maniere de chaſſer aux Lapins, je n'en dis rien icy, me réſervant à traiter de cet exercice dans mon quatriéme Livre.

De la difference des Lapins de Garenne à ceux de Clapier.

Pour faire que bien des choſes qui regardent le menage de la Campagne, tombent ſous nôtre connoiſſance, il eſt bon de ſçavoir la différence qu'il y a entre un Lapin de Garenne, & celuy de Clapier. Le premier a le poil plus roux, & moins épais, le corps plus agile, moins gros, & d'un naturel plus éveillé, & qui tient plus du ſauvage ; ſa chair eſt plus délicate, à cauſe de cet air de liberté qu'il reſpire, & n'eſt pas ſi mélancolique que celuy du Clapier. Car ce ſecond à qui la nourriture profite davantage, à cauſe du peu d'exercice qu'il prend, eſt d'une nature plus privée, a le corps plus gros, & plus gras, eſt d'un temperament moins alerte, & a les yeux plus endormis & moins gais : & nonobſtant tout cela, on ſe ſert de Lapins de Clapier pour peupler les Garennes ; mais c'eſt qu'on ſçaura auſſi, que par la ſuite du tems, ces animaux ſe dépouillant de ce naturel groſſier, en reprennent un autre plus ſubtil, & deviennent en un mot vrais Lapins de Garenne.

CHAPITRE X.

Des Bois, & de la maniere de les ſemer.

LES Bois ſont d'un uſage ſi néceſſaire, qu'il eſt impoſſible de s'en pouvoir paſſer, ſur tout lorſqu'il fait bien froid ; & la rude experience d'en manquer en cette ſaiſon, fait aſſez connoître à bien des gens, qu'une Maiſon de Campagne ſans Bois, eſt une maiſon défectueuſe en une de ſes parties la plus eſſentielle.

Car quel deſagrément n'a-t-on pas à la Campagne, lorſqu'on eſt obligé de ne ſe chauffer que d'épines, de racines ou de paille ; ou bien, comme en certains païs, de n'avoir pour tout chauffage que des gazons d'herbes, que de la fiente de Bœuf, ou du charbon de terre ?

Des commoditez du Bois.

Les commoditez qu'on tire du Bois ſont trop connües, pour qu'on les révoque en doute. Combien voyons-nous de beaux meubles, & de belles maiſons n'être ce qu'elles ſont, qu'à cauſe du Bois ? & ſans le Bois, verroit-on tant de belles fabriques qui ſe font, & tant de bonnes cuiſines ſi bien accomplies ?

Il n'eſt rien qui ne doive prendre l'être avant que de venir en un état de perfection ; une choſe y arrive plûtôt que l'autre, & il faut pourtant que l'une & l'autre ayent leur commencement, ſi on les veut voir parvenir à la fin qu'on s'en propoſe.

Les Bois, ſont de la nature de celles qui demandent beaucoup de patience ; mais pour

Digitized by Google

pour cela un Pere de famille ne doit pas dédaigner d'en faire venir : au bout de dix ans il commence de joüir du plaisir d'en tirer du profit ; & de plus, si ce n'est pour luy, c'est pour ses descendans ; & né faut-il être né que pour soy ? si nos peres avoient voulu vivre ainsi, où en serions-nous à present ? trouverions nous tant de belles Futayes nous être d'un si grand secours aujourd'huy ? non ; & c'est la raison pour laquelle on peut dire, que quiconque ne regarde uniquement que soy-même, lorsqu'il entreprend quelque chose, est indigne de vivre.

Sous ce mot de Bois, sont compris generalement toutes sortes d'arbres ; mais n'étant question icy que de parler de ceux qu'on veut semer, pour devenir dans la suite du tems ou Taillis ou Bois de Futaye, nous laisserons les autres pour en traiter en leur lieu.

Des terres propres à mettre du Bois.

Il semble aprés tout ce que je viens de dire des commoditez du Bois, qu'il y ait quelque espece de justice de les semer dans des terres dont la nature ne soit pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre sorte de grain ; car on a vu bien souvent des gens qui par ménage ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les destinoient a y mettre du Bois ; mais aussi on a vu ces gens-là se tromper dans leur attente, & au bout d'un long-tems n'avoir que du Bois fort clair-semé, & de trés-mediocre grandeur.

Il faut aussi tomber d'acord qu'il ne faut pas destiner les terres les plus estimées dans une Maison de Campagne pour les mettre en Bois, cette extrémité du mauvais à tout ce qu'il y auroit de meilleur, en altereroit trop les revenus ; mais en cela choisir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant si les plus méchantes terres d'une maison, par quelque situation qui leur seroit avantageuse, se trouvoient propres à y faire naître du Bois ; pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en semer, le Bled étant toûjours à préferer au Bois, de quelque utilité qu'il puisse être.

A l'égard de la quantié de terre qu'il y faut employer, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

De l'assiete du Bois.

Ceux qui ont écrit de l'Agriculture, ont voulu qu'on plaçât les terres qu'on destinoit pour semer du Bois, dans un endroit proche de la maison ; mais aujourd'huy on les en éloigne le plus qu'on peut, comme des lieux qui luy sont nuisibles, à cause que servant de retraitte aux bêtes sauvages, la Basse-Court s'en trouve tout-à-fait incommodée : ainsi on fera donc choix pour cela des terres les plus écartées, & qui soient s'il se peut situées sur une petite Montagne.

Comme les terres qu'on destine à semer du Bois doivent être cultivées.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on luy a refusé la culture dont elle a besoin pour cela ; & le Bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fond où on le met a manqué de labours.

C'est pourquoy, avant que de semer du Gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du Bois de Chêne, il faut que la terre où on le veut mettre ait eu du moins trois façons ; c'est-à dire qu'il est nécessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le Gland de germer plûtôt.

Digitized by Google

Cette terre sera tracée en sillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluyes qui surviendront dans la suite.

Du Gland.

Pour faire que ce que nous semons réponde à nôtre attente, il faut qu'il n'y ait rien à dire à la semence, & pour cela bien souvent il ne dépend que de la sçavoir choisir.

Le Gland pour être bon à semer, doit avoir été cueilli dans sa parfaite maturité, autrement la nature nous refuseroit ce que nous luy demandons pour lors, à cause que le germe n'auroit aucune disposition d'en recevoir certaines impressions pour en former un corps qui est le Chêne, que nous recherchons.

On choisira ce Gland de la même année, car étant plus vieux il seroit à craindre qu'il ne fût trop alteré, & par conséquent qu'il ne donnât aucune production.

Ce Gland sera uni, & point ridé; & c'est à cette marque qu'on pourra connoître s'il est bon.

Du tems de semer le Gland, & de la maniere de le faire.

Il n'est plus question, aprés qu'on a donné à la terre tous les labours qui luy sont nécessaires, & qu'on a fait choix de la semence, que de sçavoir comme il la faut mettre en terre, & dans quel tems on doit le faire.

Les avis sont contraires là-dessus, quant à la maniere de semer, & voicy en quoy ceux qui ont écrit sur cette matiere different les uns des autres.

Les premiers veulent que sur des sillons tracez, comme j'ay dit, on y plante le Gland à droite ligne, distant d'un demy-pied l'un de l'autre, se servant pour réüssir en cela d'un petit pieu équisé, avec lequel on fait des trous, dans lesquels on jette cette semence.

Ces sillons seront de la largeur de quatre pieds, & n'auront sur eux qu'une rangée de ce Gland semé, afin, disent ceux qui veulent que la chose soit ainsi, qu'on puisse facilement donner des labours au bois qui y croît; ce qui luy sert d'un moyen pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour semer du bois; & je m'étonne si ceux de qui nous tenons toutes ces vastes Forêts, se sont servis de cette methode; c'est une chose dont je doute, puisque le jeu (comme dit le proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les seconds moins scrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de mesures: ils se contentent, aprés avoir disposé leurs terres comme il faut, d'y répandre le Gland comme on fait le Bled lorsqu'on le seme, observant seulement de le semer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charruë, ou avec la herce.

A l'égard du tems qu'on doit choisir pour le semer, c'est toûjours ou le mois de Fevrier, ou celuy de Mars, & lorsque la terre est déchargée de cette grande humidité que luy a apporté l'Hyver, & qui l'empêcheroit de s'ameublir si elle en restoit encore imbibée.

De ce qu'il faut observer aprés que le Bois est semé.

La premiere & la plus utile observation qu'il faille faire aprés que le Bois est semé, est de l'environner de fossez; ce qui le garantit de deux inconvéniens qui ne manqueroient point de luy arriver, si l'on n'usoit de cette précaution.

Premierement, c'est que sans fossez, les bestiaux y pouvant facilement entrer, le Bois quand il commenceroit à croître s'en trouveroit trés-souvent endommagé, soit qu'il seroit brouté une partie (ce qui le feroit mourir sans resource) ou soit que ces

Digitized by Google

ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds; laquelle partie aprés cela ne pourroit que trés-mediocrement profiter.

Et secondement, c'eſt que ces foſſez ſervant comme d'égoût aux eaux qui ſans cela croupiroient dans les terres où le Gland ſeroit ſemé, en ôtent le trop d'humidité qui pourroit luy donner lieu de ſe pourrir, & de devenir ainſi inutile & infructueux.

Il eſt vray que dans ce qu'on ſeme, on ne le fait toûjours que dans l'eſperance de voir profiter toute ſa ſemence, & c'eſt le ſeul but qu'on doit ſe propoſer dans ce travail.

Il y a des productions de Plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait acroiſſement; mais il y en a auſſi d'autres, qui quoy quelles ſoient ſorties de terre en quantité, ſe nuiſent cependant les unes aux autres, ſi l'on n'a ſoin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable: tel eſt le Plant de Chêne, qui à cauſe des grandes racines dont il ſe charge ordinairement, veut abſolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pied; c'eſt donc ce qu'on ſoignera de faire à la fin du mois de Juin, que ces Plans paroîtront aſſez forts pour être ainſi éclaircis.

Mais comme ces Plans ne ſont point encore endurcis, & que par leur tendreur leurs racines pourroient bien demeurer en terre à cauſe de ſa dureté, tandis qu'on en auroit ſéparé la cime; il faut pour prévenir cet inconvénient attendre qu'il ait plu, & pour lors en ſarclant le bois on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir; au lieu, comme je viens de dire, que ſi les racines demeuroient en terre, ce ſeroit faire comme à l'Hydre, qui n'ayant qu'une tête coupée, en produiſoit auſſi-tôt une autre, & ne cauſoit pas moins de deſordre pour cela. C'eſt pourquoy on prendra donc bien garde de tout arracher lorſqu'on voudra donner ce travail au Bois.

En retranchant ainſi du Bois le Plant qui luy peut nuire, il ne faudra pas oublier auſſi d'en arrache les méchantes herbes, qui pour lors ne luy cauſeroient pas moins de préjudice: ces ſoins donnez une ſeule fois, on laiſſe pendant toute l'année ce Bois ſans y rien faire.

La ſeconde année, dans le même mois de Juin, & encore aprés une pluye, on va viſiter ce Bois, autant qu'on s'apperçoit qu'il a beſoin d'être ſarclé, autant prend-on de monde pour s'en acquitter vîtement, à cauſe qu'en cette ſaiſon aprés une pluie, la terre ne tarde guere à s'endurcir; ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année ſuivante, qu'on luy donne un labour fort leger, afin de l'aider à croître promtement.

Les labours ſont aux Plantes, ce que ſont aux hommes les grands ſoins qu'ils prennent d'eux mêmes pour ſe conſerver en ſanté; & c'eſt par le moyen des labours que la terre étant bien diſpoſée à recevoir les influences du Ciel, ſe rend plus ſubſtantielle, & conſéquemment plus en état de donner un parfait acroiſſement à ce qu'elle contient. Ainſi pour voir les Bois au point où nous les deſirons, aprés que la troiſiéme année eſt paſſée, & que leurs racines ſont aſſez fortes pour ſe défendre du fer, on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois on commence dés le mois de Mars, & ce labour ſe donne un peu plus profondément que ceux dont je viens de parler cy-deſſus, où l'on n'a du faire, pour ainſi dire, que grater la terre.

Le ſecond labour ſe fait à la fin de Juillet, trois jours aprés une pluye, & toûjours par un beau tems, afin que l'ardeur du Soleil brûlant les racines des méchantes herbes qui ſont ſur le guéret, ne leur permette point d'y pulluler; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles ſoient couvertes.

Tels

Digitized by Google

Tels soins se doivent prendre jusqu'à la neuviéme année de ces Bois, qui est le tems pour la premiere fois qu'il les faut couper; non pas pour en esperer une grande abondance, mais à cause que déchargeant le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourrisse, & que profitant mieux pour lors de la substance de la terre, ce pied prend plus de force qu'il n'en avoit; & jettant des scions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros & d'une plus belle venue.

De tels Bois semez, & lorsque le plant est parvenu à une hauteur d'un pied & demy, on en peut arracher pour être replantez ailleurs, ou pour en faire des Bois Taillis.

REMARQUE.

Comme il n'y a personne qui ne sçache que les Tailles ne sont pas tout de bois de Chêne, & qu'on y voit des Ormes, des Charmes, & d'autres arbres sauvages, même qui rapportent du fruit; il n'est pas hors de propos de remarquer qu'il est bon quand on seme ce Gland, d'y mêler une centiéme partie de ces sortes de semences; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere, ce que j'enseigneray dans le traité que j'en feray exprés.

CHAPITRE XI.

Des Taillis.

LES Bois-Taillis seront donc ou de semence, ou de plant, il n'importe; & préservez, comme j'ay dit, de la dent des Bestiaux: j'ay appris la maniere de semer le gland pour avoir des Bois; il est question à présent d'apprendre la methode d'en élever le plant.

De la maniere de planter les Bois-Taillis.

Avant que de mettre en terre toute sorte de plant, il faut prendre le soin de la bien préparer; je suppose aussi qu'elle ait été choisie propre à nourrir les arbres ou autres choses qu'on leur destine, car tout terroir ne convient pas à la nature des plans de toute espece: mais comme à l'égard du Chêne pour faire des Taillis, il n'est pas question, comme nous avons dit, d'être si scrupuleux pour la terre, quoy qu'il en profiteroit d'autant mieux que le fond qui le contiendroit en seroit meilleur; cependant préferant le Bled au Bois, nous estimons plus avoir une bonne abondance de Bled, & moins de Bois, qu'une grande quantité de Bois, & peu de Bled. C'est pourquoy nous servans des fonds tels que nous les avons pour y planter du Bois, nous aurons principalement soin de leur donner tous les labours que nous leur jugerons nécessaires, afin que dans telle terre bien ameublie, le plant y puisse jetter facilement racines, y croître, & y grossir en peu de tems.

La terre étant ainsi disposée, bien préparée, & labourée tout à uni; on prend un cordeau qu'on tend d'un bout à l'autre du champ, le long duquel avec un bâton pointu on trace des lignes de trois pieds de distance l'une de l'autre.

Aprés qu'on a ainsi tiré quelques lignes, on creuse le long d'elles des rigoles de la largeur & de la profondeur d'un fer de bêche, puis un pied & demy éloigné l'un de l'autre, on y place le plant.

Avant que de mettre ce plant dans les rigoles, il le faut bien éplucher, être soigneux d'en tailler les racines, de les bien accommoder, & d'en retrancher les superfluës; & à la difference des autres especes d'arbres, leur laisser tous les chicots qui y sont, afin dés leur origine de former leurs têtes, qui plus elles sont touffues, mieux elles en sont prisées, & davantage de profit en rapportent elles.

L'on

Digitized by Google

L'on compte de deux especes de Chêne, l'un qu'on appelle Roure, du Latin *Robur*; & l'autre Chêne, de *Quercus*: mais comme en ces deux especes les Naturalistes n'ont point remarqué de nature qui ne produise les mêmes effets, on ne s'est point attaché à les traiter differemment, sur tout lorsqu'on s'est apperçû qu'où l'un réüssissoit, l'autre n'y croissoit pas avec moins de succés.

Du Chêne.

Si leur nature s'accommode en ce qui regarde le terroir, leur genie n'est pas cependant semblable l'un à l'autre; car celuy du Chêne est d'employer ses forces plus à produire des tiges que des branches.

Sous ce même nom de Chêne, on en remarque encore de deux autres especes; la premiere, est celle qui pousse de ces tiges qui ont sept à huit toises de haut; & la seconde, qui depuis une & demie n'en jette pas plus haut que de quatre à cinq.

De ces deux sortes, celle-là produit moins de branches, & plus de belles tiges; & celle-cy tout au contraire: & à l'égard de leurs proprietez, je réserve à en parler dans le chapitre des hautes-Futayes.

Du Roure.

Le Roure est une espece de Chêne qui ne jette que du bois propre à chauffer, à cause qu'il est d'une nature à plus donner de branches que de tiges: ses racines sont grosses & fortes, & rampent à fleur de terre; il a le tronc fort & robuste, & le branchage épais, plein de nœuds, tout tortu, & s'écartant beaucoup de tous côtez.

Puisque ces deux especes de Chêne viennent également en un même terroir, on peut donc indifféremment & sans aucun choix les placer dans ces rigoles, aprés avoir été préparées comme j'ay dit cy-dessus.

J'ay déja dit aussi, que ce plant pour être propre à faire Taillis, ne devoit avoir qu'un pied & demy de haut avant d'être planté. Cela suffit, mais on doit avant de le mettre en terre, luy rogner l'extrémité d'en-haut, afin de luy faire prendre de bonne heure la forme de Taillis.

Ce plant bien preparé, & posé dans les rigoles éloigné comme il faut les uns des autres, doit être recouvert aussi-tôt de terre, qu'on foule un peu avec les pieds, afin de la presser contre les racines, crainte qu'elles ne s'éventent; cela fait, on met cette terre le mieux à uni qu'on peut, jusqu'à ce qu'elle demande de nous d'autres soins.

Nôtre propre interêt nous est naturellement cher, & pour peu que nous l'enviſagions par rapport aux bois, nous ne pouvons que nous ne mettions toute nôtre application à refléchir sur ce qui leur est le plus nécessaire, afin de ne les en point laisser manquer, si nous voulons qu'ils répondent pleinement à nôtre attente: car ce n'est pas le tout que d'être ainsi mis en terre, ces Plans exigent de nous aprés cela de certains travaux dont ils ne sçauroient se passer qu'à leur préjudice, & qui sont les fréquens labours qu'on est obligé de leur donner.

Cette maniere de les accommoder les défait des méchantes herbes, qui par leurs racines en trop grand nombre, leur dérobent la meilleure substance de la terre, lorsqu'on les y laisse croître, & dont ces Plans devroient eux-mêmes profiter.

Toute nourriture prise à contre-tems, quelque bonne qu'elle puisse être, ne laisse pas bien souvent que de causer du desordre; & tel est un labour à l'égard des Plantes donné hors de saison, & qui loin de luy aider à croître, ne fait que l'alterer, & en retarder l'accroissement, s'il ne le fait pas mourir tout-à-fait.

Ainsi pour éviter un pareil inconvénient, je me trouve icy engagé à prescrire l'or-

Digitized by Google

l'ordre qu'on doit tenir pour ne point manquer de labourer ces Plans dans le tems qu'il convient de le faire, soit par rapport aux saisons, soit par rapport à leur âge.

La premiere année qu'ils sont plantez, ce qui se pratique ordinairement au mois d'Octobre, ou de Novembre; on les laisse en cet état jusqu'au mois d'Avril, que les méchantes herbes qui croissent alors sur le gueret nous doivent faire naître la pensée de leur donner une légere façon; je dis légere, à cause que ce seroit courir risque d'alterer ce jeune bois, si on y approfondissoit trop la terre.

De plus, si je marque d'attendre jusqu'au mois d'Avril, c'est qu'on sçait qu'ordinairement en ce tems-là la terre est plus meuble qu'en aucun autre mois de devant, & que par conséquent elle en est moins sujette à s'élever en motte, qui est la façon la plus dangereuse qu'on puisse donner aux jeunes Plans.

Lorsque la fin du mois de Juin est arrivée, ce bois nouvellement planté, à cause des racines étrangeres qui l'assiégent de tous côtez, nous invite à l'en vouloir délivrer une seconde fois, en le labourant encore fort légerement, pour la même raison que dessus.

Et enfin, pour le troisiéme labour qu'on luy donne de la même maniere que les deux précédens, c'est environ la my Septembre; aprés quoy ce bois ne nous demande plus rien jusqu'au mois d'Avril prochain, qu'on remuë sa terre un peu plus profondément que la premiere fois; au mois de Juin de même, & au mois d'Aoust d'une maniere non différente.

La terre a beau être ingrate, aprés de tels soins donnez, il faut que malgré elle, elle employe tout ce qu'elle a de vertus pour faire croître heureusement les Plantes qu'elle contient: un an, deux ans, trois ans, jusqu'à six on n'épargne point les labours au jeune bois dans les mois que je viens de dire, & toûjours de plus profond en plus profond.

Voilà donc six ans de travail ordinaire, mais aprés c'est aussi pour toûjours; car à la septiéme feuille que ce jeune bois pousse, ses branches qui s'étendent de côté & d'autre, le rendent tellement toufu, qu'on ne peut plus qu'à peine passer à travers; de plus, c'est que dés l'âge de trois ans il est en état de se défendre generalement de toutes les Plantes qui voudroient l'offusquer; & qu'à sept, aprés toutes les cultures qu'il a reçûes, il a assez de vigueur pour venir à souhait jusqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois, ce qu'on execute pour l'ordinaire lorsqu'il a dix ans.

Quoy que je vienne de dire qu'aprés six ans passez, il n'étoit plus question que de laisser croître le bois à l'avanture, cependant le profit qu'on en a retiré semble encore nous inviter pour cette même année seulement qu'il a été coupé, de luy donner un labour au mois d'Avril; on ne sçauroit dire combien aprés cela aussi ce Taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin aprés tant de soins il vous apporte d'argent.

Je crois m'être expliqué assez au long, sur ce qu'on pouvoit dire des Bois-Taillis, & je me flate qu'en en plantant, si l'on observe d'y pratiquer la méthode que j'ay enseignée, l'on pourra esperer avec le tems d'en avoir de beaux, & de trés-bien garnis.

CHAPITRE XII.

Des Bois de haute-Futaye.

LE Bois-Taillis ne differe de celuy de haute-Futaye qu'en grosseur seulement, & en hauteur; car pour l'espece c'est toute la même chose: & si ceux-cy montent

Digitized by Google

tent beaucoup plus haut que ceux-là, ce n'eſt qu'à cauſe du plus ou moins de diſtance qu'il y a entr'eux, & parce qu'on ne donne pas aux Taillis le tems de croître beaucoup.

Si donc on veut dreſſer un Plant de haute-Futaye, je ſuppoſe que comme je l'ay enſeigné au chapitre des Bois-Taillis, on ait choiſi & preparé la terre de telle maniere qu'il ne s'agiſſe plus qu'à y placer le Plant.

J'ay parlé des obſervations qu'on y doit apporter en le mettant en terre, c'eſt ce qui fait qu'il n'eſt pas néceſſaire d'uſer de redite là-deſſus, pouvant y avoir recours: voyez page 270. & toutes les differentes précautions qu'il y a à prendre, conſiſtent ſeulement en ce que le Bois-Taillis ne ſe plante qu'un pied & demy éloigné l'un de l'autre, & qu'au contraire la haute-Futaye ſe place à ſix pieds de diſtance.

On remarquera de plus, que ſi l'on coupe l'extremité des plans dont on ſe ſert pour les taillis, on ſe donnera de garde de le faire à ceux qu'on plante pour devenir haute-Futaye; à cauſe que cette operation qu'on fait aux premiers, eſt pour leur faire prendre une forme convenable à ce qu'on les deſtine, & que laiſſant aux ſeconds leurs tiges venir en plein air, on leur aide par ce moyen, & avec le tems, de s'en former de belles & bien hautes.

Du bois de Chêne.

Quoique j'aye déja parlé des differentes eſpeces de Chêne, je me ſens encore ici obligé de dire à ſa loüange, qu'il eſt un des plus excellens arbres de tous les autres qui ſont ſauvages, tant à cauſe de la force & de la bonté de ſon bois, que de ſa beauté: il n'y a point d'arbre qui vive ſi long-tems que luy, ny qui donne une plus belle verdure à ſa feuille: ce bois, comme j'ay dit, eſt de bien des uſages.

REMARQUES.

Une des raiſons pour laquelle le Chêne dure long-tems, c'eſt que de ſa nature il fait un pivot à ſa racine, qui perce toûjours dans terre tant qu'il trouve du fond, & qui lors qu'il n'en trouve plus, étend ſes racines entre deux terres, & en jette autant comme de branches.

La commune opinion eſt, que le Chêne vit trois cens ans; ſçavoir, cent ans à croître, cent ans en même état, & cent ans à diminuer; quoiqu'on tienne qu'il ne puiſſe pas tant durer dans une terre ingrate.

Quelque choſe qu'on faſſe, on eſt toûjours trente ans avant de joüir du plaiſir de voir un Chêne en état de former une allée; & encore pour-lors n'a-t-il en groſſeur que ſix pouces de diametre.

Quiconque veut faire des hautes-Futayes, doit ſur tout ſe donner de garde qu'en en arrachant le plant, il n'en rompe point le pivot: car pour-lors loin de monter bien haut, il ne croît qu'à peine, & ne donne que des branches rabougries.

Methode particuliere pour faire venir promtement les Chêneaux.

Pour faire venir promtement des Chêneaux, il faut faire amaſſer du gland au mois de Novembre la quantité dont on jugera à propos en avoir beſoin, & conformément aux terres qu'on en voudra ſemer, à raiſon d'un ſeptier par chacun arpent.

Aprés que ce gland ſera amaſſé, on aura des vaiſſeaux, ou des manequins tout prêts pour le mettre dedans, de cette maniere: ſçavoir, un lit de ſable, puis un autre de gland; & continuer ainſi de lits en lits, juſqu'à ce que ces manequins, ou ces vaiſſeaux ſoient pleins.

Le tout ainſi diſpoſé, on prend ces vaiſſeaux ou ces manequins qu'on porte dans une cave, ou dans un celier où la gelée n'ait point d'accés, & qu'on laiſſe là juſ-

Digitized by Google

qu'au mois de Mars qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures.

L'Hyver étant passé, on a un lieu préparé & destiné pour y planter ce gland; c'est-à-dire, un champ dont la terre est bien labourée & bien aplanie: puis avec un cordeau depuis l'un des bouts jusqu'à l'autre, on y trace des lignes de trois pieds de distance l'une de l'autre.

Ces lignes étant ainsi tirées, on ôte des manequins ou des vaisseaux qu'on aura porté aux champs, le gland qu'on aura mis dedans: mais qu'on observe de le manier bien délicatement, crainte d'y rompre le germe qui s'y sera formé, & de n'en ôter pas plus de ces manequins & de ces vaisseaux, qu'on en voudra planter; car ce seroit pour lors mettre le gland en danger de s'éventer.

Ces choses soigneusement observées, on prend un plantoir de bois, avec lequel on fait des trous le long des lignes de trois pieds distans l'un de l'autre, & dans lesquels on jette doucement du gland; & le tout ainsi achevé, on peut esperer d'avoir six ans plûtôt le plaisir de joüir d'une futaye, que lorsqu'on agit autrement.

Si l'on vouloit ainsi préparer le gland pour en planter pour faire des taillis, il suffiroit de luy donner un pied de distance, & au bout de dix ans qu'il est tems de les couper, on verroit la difference qu'il y auroit entre ceux qui auroient été semez comme j'ay dit ci-devant, d'avec ceux qu'on auroit plantés conformément à la méthode que je viens d'enseigner; ceux-cy étant de beaucoup plus hauts & mieux venus que ceux-là.

Le tems de planter ainsi ce gland, est toûjours en Mars: aprés cela on peut être sûr qu'on sera venir du Chêne promtement.

Il ne faut pas, comme j'ay déja dit, que cette longueur du tems qu'il y a à joüir du plaisir de voir les Chênes en état de Futaye, nous dégoûte d'en planter; si ce n'est pour nous, c'est pour nos enfans: car si nos Peres s'étoient rébutez pour cela, où en serions-nous aujourd'hui? aurions-nous tant de beaux bois que nous avons? quoique nous en devions une partie à la seule nature: non, encore un coup, il ne faut point être né pour soi seul; mais au contraire, il faut chercher à s'immortaliser par des effets qui durent des siécles aprés nous, & dont la posterité malgré elle ne pourra s'empêcher de nous avoir obligation.

AVERTISSEMENT.

Avant de finir ce chapitre, j'ay jugé cet avertissement necessaire à l'égard des labours, qui est qu'on se souvienne de la maniere que j'ay dit de les faire; afin de l'observer de point en point, non seulement jusqu'à six ans, mais jusqu'à quinze: aprés cela de vôtre vie vous n'avez que faire d'y toucher.

Il y en a qui prennent la peine à mesure, & tous les ans que les Chêneaux croissent, d'aller dans le bois de Futaye dans le tems que le bourgeon commence à pousser, & d'en ôter ceux qui pourroient jetter des branches de côtez & d'autres, afin de les obliger de ne jetter qu'en tige, & de l'avoir par ce moyen plus belle & plus vive: je ne desapprouve pas tout-à-fait ce soin, mais beaucoup de gens craignent de se le donner.

Des inconvéniens qui arrivent à la haute-Futaye.

La haute-Futaye est sujette aux inconvéniens qui arrivent au bois-Taillis, & à ceux qui sont nouvellement plantez: les bestiaux ne l'endommagent pas moins que les autres, sur-tout lors que l'entrée leur en est ouverte, & qu'ils peuvent s'échapper dedans dans le tems du bourgeon; & telle morsure lui est tellement funeste, que du moment qu'elle en est atteinte, ou elle languit quand elle est encore jeune

Digitized by Google

ne, ou elle ne croît jamais bien aprés, quelque forte qu'elle puiſſe être: car, ou elle eſt broutée par les animaux, ou elle eſt terriblement ébranlée; & telle ſecouſſe ne peut que luy apporter beaucoup de préjudice.

Des moyens de l'en garentir.

Il eſt donc abſolument néceſſaire, ſi on veut qu'un bois de haute-Futaye réponde à nôtre attente, de le garder de ce qui luy peut nuire: & je ne ſçay point d'autres moyens pour empêcher que les beſtiaux n'y entrent, que de l'environner de bons foſſez, ou de fortes hayes vives: encore de quelque obſtacle que cela puiſſe être, il eſt à propos qu'un Pere de famille ait ſouvent l'œil pour découvrir ſi les beſtiaux n'ont point pû s'y introduire par quelque endroit, malgré ces foſſez, & ces hayes vives.

CHAPITRE XIII.

Des differentes eſpeces de Bois ſauvages.

LEs Chênes ne ſont pas les ſeuls arbres ſauvages dont une Maiſon de campagne doive être garnie; il y en a encore d'autres qui ne rapportent pas moins de profit, & qui par conſéquent peuvent exiger de nous les mêmes ſoins.

Quelque arbre que ce puiſſe être qui s'éleve ou de graine, ou de bouture, demande toûjours une terre fort meuble lors qu'on le ſeme, ou qu'on le plante; quoiqu'il y en ait à la verité qui ſont d'une nature plus délicate les uns que les autres, & qui veulent par cette raiſon qu'on leur donne un fond plus rempli de ſubſtance, & plus amendé.

L'experience nous rend habiles en cet art, & c'eſt par elle que nous acquerons les connoiſſances de tout ce qui eſt propre à chaque Plante en particulier; afin que lors qu'il s'agit de les élever, que nous ſuivions l'ordre que nous preſcrit en cela la nature, non ſeulement pour leur faire prendre l'être, mais encore pour leur ſervir comme d'un grand ſecours à croître en peu de tems.

Ce fondement établi, & ſçachant quel eſt le naturel & le genie de chaque arbre qu'on veut élever; on ſera donc ſoigneux de le mettre dans une terre qui lui convienne, & de l'aider, s'il en a beſoin, des fumiers qu'on jugera luy être propres; cette terre étant préalablement labourée comme il faut.

De tous ces arbres ſauvages, je commenceray par l'Orme, non pas par préference aux autres, mais comme par celuy qui s'eſt offert le premier à mon idée.

De l'Orme.

L'Orme, comme bien d'autres arbres vient de ſemence; & le tems de cueillir ſa graine, eſt au commencement du mois de Mars, avant qu'il ſe ſoit revétu de ſes feuilles, & ſi-tôt qu'il commence à jaunir.

Cette graine ne ſera pas plûtôt remaſſée, qu'on la laiſſera repoſer deux jours entiers à l'ombre, la répandant bien proprement ſur quelque choſe, pour faire qu'elle ſe décharge de ſon humidité naturelle.

La terre qui doit recevoir cette ſemence, doit être une terre ferme, & bien labourée; & l'on obſervera qu'il faut qu'elle ſoit miſe dedans d'un poûce de profondeur: & ſi aprés cela il y ſurvient des pluies de tems en tems, cette ſemence ne tardera gueres à germer; au lieu que ſi cette humidité luy manque, elle a beſoin pour ſortir de terre des ſecours de l'arroſement.

Ceux qui par un trés-grand ſoin cultivent ces ormeaux, ne leur laiſſent point man-

Digitized by Google

quer des labours dont ils ont besoin: & les traitent tout comme j'ay enseigné qu'il falloit gouverner les bois nouvellement semez. Voyez page 270.

Des differentes especes d'Ormes.

On sçait que l'Orme est un arbre qui est d'un grand rapport pour avoir du bois; puisque plus on le coupe, plus il veut être coupé.

On en compte de trois sortes; la premiere, est celui qu'on appelle Orme mâle, c'est le plus commun de tous les trois, & il est aussi d'un usage particulier, & sur-tout beaucoup recherché des Charrons.

Si cet arbre est commun dans son espece, on peut dire aussi qu'entre tous les autres arbres il est le plus facile à transporter.

L'Orme de la seconde espece, se nomme Orme femelle; c'est celui-là qu'on choisit pour couvrir des berceaux & des cabinets, & qui convient le mieux pour dresser des allées, à cause de sa feuille qui est belle, & de beaucoup plus large que celle de l'Orme mâle.

Et enfin la troisiéme espece d'Orme, est de certains arbres ausquels on a donné le nom d'Ipriots: leurs feuilles ne sont pas directement si larges que celles de l'Orme femelle, mais il n'y a gueres à dire.

De la maniere de planter les Ormes.

Plus l'Ormeau sera de belle venuë, & plus d'esperance y aura t-il de le voir croître en peu de tems s'il est bien planté: & le genie des deux premieres especes d'Ormes, est d'étendre leurs racines entre deux terres; si-bien, que lors qu'il s'agit de les planter, il n'est pas besoin de faire les trous profonds, mais seulement fort larges.

On observera d'en tailler les racines le plus court qu'on pourra, avant que de le mettre en terre; comme aussi de luy couper l'extrémité d'en-haut.

On ne fait gueres de pepinieres que des deux dernieres especes; car pour les Ormes mâles, ils croissent d'eux-mêmes dans les forêts, & sans qu'il soit besoin que l'homme y donne aucun de ses soins; si ce n'est lors qu'il en arrache pour transplanter ailleurs pour en former des allées, qu'il faut pour-lors les gouverner tout comme on fait les Ormes femelles en pareille occasion.

REMARQUE.

Il est bien doux de cultiver des plans, sur-tout, lors qu'on sçait que ce n'est pas seulement pour le plaisir qu'on en espere, mais encore pour le profit qu'on a lieu d'en attendre: les Ormes sont de la nature de ceux là, & ils veulent qu'on les étête de six ans en six ans, pour former aprés un plus bel ombrage, & rendre une plus grande quantité de bon bois.

De la Graine d'Orme.

Bien des gens se trouveroient empêchez d'amasser de la graine d'Orme, s'ils ne sçavoient l'endroit où elle se forme.

On se souviendra que j'ai dit, que c'étoit au commencement du mois de Mars qu'on devoit la recueillir, avant que les Ormes se fussent chargez de nouvelles feuilles, & si-tôt qu'on s'appercevoit qu'ils jaunissoient: oui, pour-lors on voit toutes les feuilles de ces arbres former comme de gros boutons tout ronds; & c'est là-dedans qu'est enfermé un certain petit fruit, & qui est la veritable semence dont on se sert, & qu'on peut recueillir en sûreté pour dresser une pepiniere d'Ormes.

Digitized by Google

Des Tilleuls.

Pour parler des Tilleuls dés leur origine, je dirai qu'on en peut faire des pepinieres, & c'eſt dés-là aſſez dire qu'il faut que la terre où on la veut dreſſer ſoit meuble, & façonnée de tous les labours dont elle a beſoin pour cela.

C'eſt le plus beau, & le meilleur de tous les arbres qu'on puiſſe choiſir pour former des cabinets, dreſſer des allées, & couvrir des berceaux: & c'eſt à ſon égard un effet merveilleux de la nature, qu'elle ſemble ſe plaire à lui donner des formes les plus agréables du monde. Le Jardinier auſſi, prend plaiſir de le tondre de telle ſorte, qu'une branche ne paſſe point l'autre, & que les feuilles qui ſont fort nettes, n'étant ſujetes à aucune vermine, ſont toutes un niveau qui ſurprend.

Mais aprés avoir établi une partie des dons qu'il tient de la nature, revenons à la pepiniere qu'on peut faire des tilleuls; & diſons que pour en venir à bout à nôtre honneur, il faut d'abord élire un endroit où la terre ſoit bonne, & où l'ombre ne frape point.

Le tems de le faire eſt le mois de Septembre, qu'il eſt beſoin que le fond ſoit diſpoſé comme j'ay déja dit pluſieurs fois.

Ce tems arrivé, on fait dans la terre deſtinée à élever la pepiniere, des petits rayons de ſix poûces de large ſeulement, & de trois de profondeur, & de la diſtance de trois pieds l'un de l'autre.

Cela étant fait, on prend la graine qu'on a amaſſée & qu'on ſeme auſſi tôt; ne tardant pas aprés à la recouvrir.

Il ne reſte plus enſuite de cela, qu'à conduire les plans à une bonne fin; perſuadé qu'on doit être que tels tilleuls élevez en pepiniere, ſont toûjours beaucoup meilleurs que ceux qu'on arrache des bois; à cauſe que leurs racines étant plus remplies de chevelures, ils profitent bien davantage.

Des Plans des Tilleuls pris dans les Bois.

Il ſe peut qu'on ne ſoit point d'humeur à vouloir ſe donner la peine d'élever des Tilleuls en pepinieres, & qu'on ſe contente pour en dreſſer des allées, d'en faire chercher par les bois.

OBSERVATIONS.

Mais il faut premierement qu'on ſoit inſtruit, que les plans de Tilleuls les plus petits ſont toûjours les meilleurs; & qu'avant que de les mettre dans la place qu'on leur deſtine pour y demeurer toûjours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure: car la pluſpart des Tilleuls qu'on arrache des bois, ne ſont que ſur ſouches, à cauſe de la coupe des taillis; & par conſéquent ayant peu de racines, ne pouſſent que trés-foiblement, ſi l'on n'y apporte le remède que j'ay dit.

Souvent ceux qu'on envoye aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconvéniens qui lui ſont fort préjudiciables.

Le premier eſt, qu'en les arrachant négligemment, ils ne ſe donnent pas garde d'en offenſer les racines: & le ſecond conſiſte en ce qu'il ont aſſez de malice de les éclater des ſouches.

De ce premier inconvénient en reſulte un autre, qui eſt que les racines étant offenſées, c'eſt inutilement qu'on les plante, car elles periſſent auſſi-tôt.

Et du ſecond, il arrive que ces plans étant deſſouchez, ils ſont deux ou trois ans à ne travailler que trés-foiblement, quelque ſoin, & quelque artifice qu'on y puiſſe apporter.

Ces plans pour être bons, ſeront donc ceux qui ſe trouveront de brin, n'ayant ni ſouche ni marcotte; & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire des pepinieres.

De

De la terre propre aux Tilleuls destinez pour être mis en allées.

Comme c'eſt toûjours l'ordre, avant de dreſſer aucun plant, de choiſir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre; on ſçaura que pour faire que des Tilleuls profitent bien, il faut que le fond où ils doivent être plantez, ſoit un terroir léger, & qui ne faſſe point de corps; & pour-lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aiſe, donnent en peu de tems beaucoup de plaiſir à leur Maître.

De la maniere de planter les jeunes Tilleuls.

Plein de l'idée qu'on s'eſt formée de ſe ſervir de ces jeunes Tilleuls pour en faire telle piece de promenade qu'on ſouhaite, on commence par en prendre les alignemens; puis creuſant des rigoles de même largeur & profondeur que celles que j'ay dit qu'il falloit faire pour les Chênes: voyez page 272. on y plantera ces Tilleuls de la même façon, & de pareille diſtance.

Je crois qu'il n'eſt pas beſoin que j'avertiſſe davantage d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantez, à prendre un promt & un bel accroiſſement, par le moyen des labours fréquens qu'on eſt indiſpenſablement obligé de leur donner, ſi l'on veut ſe voir récompenſé de ſes peines & de ſa dépenſe; car ſans labours, il n'y a rien à eſperer d'avantageux de toute ſorte de plans mis en terre; puiſque même on peut dire que c'eſt une imprudence, lors qu'on ne les plante que pour les négliger.

Du Sicomore.

Bien que cet arbre ſoit plus beau que bon, & à cauſe qu'on dit que tout bois fait feu, je n'ay pas crû devoir le rejetter là, pour ne lui pas faire occuper un petit endroit dans nôtre Livre.

Il eſt de la nature de ceux qui croiſſent en peu de tems; ſa feuille eſt fort belle, & paroît toûjours plûtôt que celle des autres arbres, mais auſſi elle n'y tient pas ſi long-tems.

Tout le plus grand mal de cet arbre, eſt d'être ſujet aux chenilles, aux hannetons, ou aux mouches, & de n'être bon qu'à brûler aprés qu'on a joüi long-tems du plaiſir de ſe mettre à l'ombre deſſous, & qu'il a plu à nos yeux par ſa verdure.

De plus, ne ſuffiroit-il pas pour ne le point paſſer ſous ſilence, que cet arbre ait été un ſujet de matiere à cette incomparable Sapho, qui par l'extrême plaiſir qu'elle prenoit d'oüir chanter deſſus une Fauvette, a ſçû le loüer d'une maniere digne d'elle.

Je diray donc à cauſe de cela, que ſi on en veut planter des allées, il faut prendre garde de creuſer les trous plus profondément qu'on n'a pas fait pour les ormes; car le genie de ſes racines eſt d'aller chercher tout ce qu'il y a de fond dans la terre où on le met.

Et ſi l'on en veut élever en pepinieres, il ne ſera queſtion que de ſerrer la graine qu'on aura fait amaſſer ſous les vieux Sicomores, & la ſemer de la même maniere que celle des Tilleuls.

Du Hêtre, ou Fouteau.

Chaque arbre a ſa beauté, & ſon uſage particulier; qui ſont deux choſes qui le rendent plus ou moins recommandable, qu'elles méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme telles. Le Hêtre eſt agréable, & c'eſt luy qu'on choiſit pour faire des palliſſades, à cauſe de la beauté de ſa feuille qui eſt luiſante, & qui ſert toûjours d'ornement ſingulier dans les lieux où elle eſt.

Les

Digitized by Google

Les Forêts nous fourniſſent aſſez de ces ſortes d'arbres : s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curioſité d'en élever en pepiniere, il ſeroit ſoigneux d'en faire amaſſer de la graine; ce qui ſe fait comme le Gland ſous les hautes-Futayes.

La nature du bois de Hêtre, eſt d'aimer, pour ainſi parler, toutes ſortes de terres, pourvu qu'elles ſoient bien labourées: & aux pepinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à obſerver qu'aux terres qu'on deſtine à élever des Chêneaux.

A l'égard de la graine, qu'on appelle Faine, elle ſera choiſie la même année; car ſi elle étoit plus vieille, elle ne feroit choſe qui vaille.

On la ſemera au mois de Mars, comme on fait le Gland; & ſi on la met tout l'Hyver dans des manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plûtôt.

Lors que le Hêtre ſera ſorti hors de terre, il ne manquera point de labours dans les tems, & de la maniere que j'ay dit qu'il le falloit faire, quand le bois commençoit à paroître: & on peut dire, que qui prendra le ſoin de gouverner ainſi le bois de Hêtre, aura lieu de ſe contenter du plaiſir, & du profit qu'il en retirera en peu de tems.

Du Charme.

Si le Hêtre ou Fouteau dont je viens de parler, eſt propre pour faire des palliſſades, le Charme eſt encore plus recherché pour y être employé: cet arbre eſt un fort bon plant, & fort facile à tranſporter; il n'eſt point rare, puiſque les Forêts nous en fourniſſent à foiſon; & n'eſt point difficile à venir, n'étant redevable de ſon accroiſſement qu'à la nature ſeule.

Ce ſeroit perdre ſon tems, que de vouloir en élever en pepinieres; car il ſe paſſe fort aiſément des labours, dont les autres plants ont abſolument beſoin.

De l'Erable.

L'Erable eſt un bois, qu'on ne met gueres en œuvre que pour brûler; ſi ce n'eſt les Jardiniers faute de Charmes, ou de Hêtres, qui s'en ſervent pour dreſſer des paliſſades: la feuille n'a rien de beau, & ne garnit pas bien vivement ſon bois.

On laiſſe venir cet arbre comme il plaît à la nature; car à dire vrai, ce ſeroit conſumer inutilement ſon tems, que d'en vouloir élever en pepinieres, & luy donner tous les autres ſoins que nous avons enſeigné qu'il falloit prendre aprés les autres arbres.

Toutefois, ſi l'envie nous prend de nous en ſervir, on remarquera une choſe; qui eſt, qu'il aime mieux naturellement une terre ſéche & aride, qu'une humide & remplie d'argile.

Voila qu'elle eſt la nature de l'Erable, qui par bonheur pour cet arbre n'eſt point difficile à gouverner; car pour un peu plus de fatigue qu'il eût exigé de nous, n'étant propre qu'à brûler, il auroit bien pu courir riſque de demeurer inconnu pour jamais.

Du Freſne.

Quoiqu'on ne voye gueres un Pere de famille s'appliquer à élever beaucoup de Freſnes, comme une choſe qu'il s'imagine indigne de ſes ſoins: cependant la connoiſſance de tout ce qui croît à la campagne lui étant néceſſaire, il me permettra bien que je parle icy de cet arbre le plus ſuccinctement qu'il me ſera poſſible.

Le Freſne ſe plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le genie de ce bois, eſt de donner une belle & haute tige, lorſque naturellement ou par le ſoin des hommes, il ſe trouve dans une terre qui luy convient: s'il

Digitized by Google

arrive qu'on en veuille planter, on fera des trous ſuffiſamment larges, dans leſquels on les mettra, aprés avoir recouvert doucement leurs racines; puis viens ſi tu peux.

Mais enfin, ſi cet arbre n'eſt pas eſtimé par ſon bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un ſouverain reméde contre le venin des ſerpens.

Des vertus du Freſne.

On rapporte que ces inſectes veneneux ont une telle antipathie avec cet arbre, qu'ils en fuient même juſqu'à l'ombrage: & l'on dit, que ſi d'un côté l'on faiſoit comme un cercle de branches ou de feuilles de Freſne, & de l'autre du feu allumé, & qu'il y eût au milieu un ſerpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux paſſer à travers les flammes, que de traverſer du côté où ſeroit le Freſne.

On diroit auſſi, pour la ſureté de l'homme contre cette maudite engeance, qu'il ſemble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les ſerpens & autres bêtes pleines de venin, ſortiſſent de leurs tanieres au Printems; & qu'en Automne il ne perdît ſes feuilles, qu'aprés que tous ces inſectes ſe ſeroient retirez.

Le ſuc des feuilles les plus tendres du Freſne bien pilées, eſt un ſouverain reméde pour les animaux, contre le venin avalé; & ſes feuilles mêmes aprés qu'elles ont été preſſées, ſervent d'un cataplaſme fort ſalutaire, pour être appliqué ſur une partie qui auroit été atteinte de la dent d'un ſerpent, ou de quelque autre bête auſſi dangereuſe.

Des Hayes vives.

De toutes les choſes qui ſervent à enfermer un heritage, les hayes vives ſont toûjours les meilleures, & les clôtures qui doivent être préferées à toutes les autres; elles ſont d'un trés-grand ſervice lorſqu'on a ſoin de les bien entretenir, & ſçavent par le moyen de leurs épines fermer le paſſage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plans des hayes vives durent long-tems, & les rendent agréables à la vuë, quand on prend ſoin de les bien gouverner, & ſur-tout de les tondre avec art, & en ſaiſon; en telle ſorte qu'elles puiſſent repréſenter comme des murailles revétües de verdure.

Des terres propres aux Hayes vives.

Bien que les hayes vives ne ſoient compoſées que de plantes qu'on rebute, lorſqu'on ne les regarde pas pour être miſes en œuvre: cependant du moment qu'on a ſoin d'elles, elles veulent qu'on ſonge d'abord à leur donner un fond de terre qui leur convienne, c'eſt à dire qu'il ſoit bon, ou d'une médiocre valeur, & non pas tout-à-fait mauvais; car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croîtroient jamais aſſez en état pour défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Des divers plans dont les Hayes vives doivent être compoſées.

Divers plans ſauvages compoſent ordinairement les hayes vives; & ſous ces noms ſont compris, l'aubeſpin, les ronces, les roziers ſauvages, & le houx.

De

Digitized by Google

De l'Aubespin.

Ce n'est pas sans raison que l'aubespin, autrement dit épine blanche, est le plus estimé de tous les plans sauvages pour faire des hayes vives: car c'est luy qui par la force dont il jette, sçait le mieux clore un heritage, & le défendre des passans, par ses épines qui luy sont autant d'armes dont il se sert pour cela; joint à cette qualité particuliere, que c'est une espece de plant qui dure fort long-tems.

Comme il faut planter l'Aubespin.

Il n'est point de plans qui n'ayent leur particuliere methode pour être plantez; & pour réussir dans celle qui regarde l'aubespin, il faut, comme j'ay déja dit, luy avoir choisi une terre qui luy soit propre, puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuser une rigole d'un pied de profondeur, & de la largeur d'un fer de bêche; aprés quoy on y mettra ce plant, distant l'un de l'autre de quatre doigts, qu'on recouvrira aussi-tôt de terre en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, crainte que laissant trop de jour entr'elle & les racines de ce plant, elles ne vinssent à s'éventer.

Cela fait, on acheve d'enterrer l'aubespin jusqu'à trois doigts au-dessus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & observant sur-tout dans le dessous, de n'y laisser aucune motte.

Du plant d'Aubespin, & tel qu'il doit être.

Ce n'est pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on soit sûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaisir de luy voir prendre un bel accroissement; & le plant d'aubespin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelure, & être choisi de la grosseur du poûce.

De la maniere de gouverner les Aubespins lorsqu'ils sont plantez, & du tems de le faire.

Ce plant bien choisi, & ayant été mis ainsi en terre, on l'y laissera croître jusqu'à deux ans sans toucher à son petit branchage; mais on n'oubliera pas trois ou quatre fois par an de le labourer aussi avant que la prudence alors le jugera à propos.

Ces deux ans écoulez, on commencera à tondre ces aubespins, pour les obliger de se garnir en pied; & cette operation se fait avec un petit croissant, à deux doigts prés du vieux bois pour cette premiere fois, & toûjours lorsque le mois de Mars est arrivé.

Ce travail se doit faire tous les ans, jusqu'à ce que la haye vive ainsi gouvernée soit parvenüe à la hauteur qu'on la souhaite, où pour lors on sera soigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle se maintienne toûjours de telle maniere qu'une poulle même ait peine de s'y tracer un passage.

Comme il faut garentir d'inconvéniens la Haye vive.

Deux inconvéniens principalement mettent une haye vive tout de nouveau plantée, terriblement en desordre; le premier est la morsure des animaux, & le second le dégât qu'y apportent les chenilles.

On remédie à la morsure des animaux, en environnant cette haye vive pendant trois ans, d'une autre haye morte, qui les empêche d'en approcher; & aux

Digitized by Google

chenilles, en ſoignant de l'en nettoyer de bonne heure, dans les années qui y ſont ſujetes.

Des Hayes vives de pluſieurs plans mêlez.

Ce n'eſt pas ſeulement d'aubeſpin qu'on dreſſe des hayes, on ſe ſert encore de pluſieurs plans ſauvages mêlez enſemble: comme des roziers ſauvages, & des ronces.

La maniere de les planter, eſt de même que celle qu'on pratique pour les aubeſpins; & l'on doit auſſi y obſerver la même choſe quant aux labours, au tems, & à la façon de les tondre.

Autre Haye vive.

Non content de faire venir des hayes vives de plant, ceux qui aiment ces ſortes de clôtures, en élevent encore de ſemence; & ſi vous voulez ſçavoir comme ils font, vous n'avez qu'à vous ſervir de cette methode que voicy.

Je ſuppoſe d'abord que l'endroit où vous la voulez ſemer, ſoit trés-bien preparé, & que la terre en ſoit trés-meuble. Cela étant,

Prenez de pluſieurs ſortes de graines de plans ſauvages, incorporez-les avec de la terre tamiſée & détrempée avec de l'eau; & de cette miſtion frotez-en une corde de jonc faite exprés, laiſſez-la ſécher en cet état, plantez la quatre doigts de profondeur, aprés l'avoir roidement tendüe, & enfin recouvrez la de terre; dans peu cette graine ne manquera pas de pouſſer & d'en former une haye, qui quelques ſoins qu'on ſe puiſſe donner, ne vaut jamais celle d'aubeſpin.

Autre maniere de faire des hayes vives de Houx.

Dans les païs où le houx eſt commun, on peut s'en ſervir fort commodément pour en faire des hayes vives; ce plant a toutes les qualitez requiſes à cet uſage: ſes feuilles piquantes le rendent aſſez de deffenſe, contre tout ce qui voudroit malgré luy ſe faire une entrée à ce qu'il enceint; & ſa durée eſt aſſez longue pour qu'on l'employe à cet effet: & de plus, y a-t-il rien de plus agréable à la vûë qu'une haye de houx bien plantée, & bien entretenüe?

Le houx de ſa nature aime l'air frais, & la terre légere; il vient mieux de plant en racine, que de ſemence; & pour peu de labours qu'on luy donne, il eſt toûjours content, & ſouffre aiſément qu'on le tonde avec les cizeaux à Jardinier.

CHAPITRE XIV.

Des Arbres Aquatiques.

LES arbres qu'on appelle aquatiques, ſont ceux qui de leur nature aiment l'eau, & ſans laquelle ils ne croiſſent que trés-foiblement: tels ſont les ſaules, les aulnes, autrement dit vernes, les bouleaux, les peupliers, les trembles, & les oziers; tous ces bois ont leur uſage particulier, & ſervent à chauffer, hormis ces derniers.

Du Saule.

On veut qu'il y ait des ſaules de differentes façons, les uns ayant les feuilles de couleur blanche, & les autres rouges & tannées.

Le lieu le plus propre à planter les ſaules, eſt toûjours dans les prairies, & ſur le bord des ruiſſeaux, à cauſe que leurs racines ne ſont point ſujetes à les endommager, & que leur ombrage ne leur eſt pas contraire. Il

Digitized by Google

Il y en a, tant ils trouvent ce bois être d'un grand profit, qui en font des saulsayes toutes entieres.

Comme il faut planter les Saules.

Avant que de mettre les saules en terre, il en faut d'abord choisir le plant, & sçavoir que ce n'est point de racine qu'ils s'édifient, mais de branches.

Si l'on veut joüir du plaisir d'avoir de belles saulsayes, il faut que les branches ou pieux dont on veut se servir, soient droites, d'une écorce bien unie, grosses comme le poignet, & longues de huit à neuf pieds.

Ce choix ainsi fait, on prend un pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frapant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on met ces branches par le gros bout, qu'il faut auparavant éguiser d'un côté seulement; & crainte que ces plans ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pied, ce qui ne contribüe pas peu à leur faire prendre bientôt racine.

Lorsque tels arbres sont plantez en lieux qui leur conviennent, ils ne manquent point de bien croître; mais pour leur aider encore à le faire plus aisément, on doit dés la premiere année leur couper le bois qui a cru à leurs tiges; pour deux raisons: la premiére, pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines; ce qui est cause bien souvent que ces plans se dessechent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde raison, est que leurs racines ne les tenant encore attachées à la terre que trés-foiblement, il seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent assez de prise aux vents, qui venant à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire présentement, que les saules se plantoient en trous faits avec un pieu, sur lequel on frape rudement; mais si la situation du lieu où l'on demeure, se trouvoit dans un terroir rempli de pierre, & qu'on ne pût avec ce pieu creuser des trous, est-ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des saules sur le bord des ruisseaux? non, mais voicy comme pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit rayon d'un pied & demy de largeur, & de deux de profondeur; & pour lors, sans rien rogner des pieux destinez à planter (appeliez plançons en des païs, & en d'autres plantats) on les place à distances égales dans le fond de ce rayon, qu'on remplit aprés de bonne terre, la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ay dite cy dessus, ensuite dequoy ces plantats, ou plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leur tems.

Du tems de planter les Saules.

Le saule est d'une nature fort susceptible de froid lorsqu'il est nouvellement coupé, & la playe qu'on y a faite étant pour lors sujete à gerser, ce seroit inutilement qu'on le planteroit, si on le faisoit devant l'Hyver.

Le vray tems aussi de dresser des saulsayes, crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvénient, est la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars; & les gelées pour lors étant passées, on pourra esperer quelque bonne issüe de son travail.

Digitized by Google

Des diſtances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Le plus, ou le moins de bonté dont eſt la nature de la terre où les ſaules ſont plantez, décide ordinairement de la diſtance qu'on doit leur donner.

Dans un fond gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces ſortes de plans, & quatre pieds de diſtance ſuffiront; au lieu qu'il leur en faut donner ſix pieds dans un terroir maigre : car moins vaut une terre, moins ſouffre-t-elle qu'on y mette de ſaules.

Des dangers à éviter.

Si j'ay déja dit que l'approche des Beſtiaux étoit fort préjudiciable à de certains plans, je ſuis bien aiſe d'avertir icy que c'eſt entierement expoſer les ſaules à les faire perir, que de les laiſſer en bute à la gueule & aux ſaillies de ces animaux.

Un ſaule nouvellement planté, & brouté d'un bœuf ou d'une vache, vaut autant dire un ſaule perdu; car il ſe deſſeche auſſi-tôt, comme lorſqu'il a été ébranlé, ſes racines encore tendres étant forcées de ſe rompre par cette funeſte ſecouſſe.

De la néceſſité d'émonder les Saules quand ils ſont encore jeunes.

Comme un ſaule n'eſt beau qu'autant que ſa tête eſt bien formée & bien chargée de bois, il faut dans ſon commencement luy aider à venir à cette perfection. Le plançon nouvellement coupé de l'arbre, & deſtiné pour être planté, eſt rempli d'eſpace en eſpace de certains petits nœuds qui ſont comme autant d'origines de branches à venir : c'eſt ce qui fait que lorſqu'il eſt en terre, & que la ſéve commence d'agir, on voit ſur-tout pendant les deux premieres années, paroître à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches ſi l'on ne prenoit le ſoin avec la main de les abatre du bas en haut, juſqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du ſaule ſe doit former. De cet inconvénient il arriveroit que toutes ces petites branches conſumant la ſubſtance dont celles de la tête devroient ſe nourrir pour devenir belles; cette tête ne ſeroit chargée que d'un bois mal nourri, & propre dans la ſuite à ne ſervir à rien autre choſe qu'à brûler.

Qu'il n'eſt pas moins néceſſaire d'ôter le ſuperflu des branches qui croiſſent ſur la tête des Saules.

Toutes branches ne croîtroient qu'imparfaitement ſur la tête des ſaules, ſi l'on n'avoit ſoin d'en ôter le ſuperflu.

Les ſaules nouvellement étêtez, ont coûtume l'année ſuivante de jetter une grande confuſion de branches, qui ſans doute leur ſeroient plus nuiſibles que profitables ſi on les y laiſſoit.

Le mois de Mars de l'année ſuivante que ces petites branches ont pouſſé, on doit en jettant les yeux ſur ces ſaules, juger d'entre ces branches leſquelles il eſt à propos de conſerver, afin de décharger leurs têtes de celles qu'un juſte diſcernement en cela vous dit être ſuperfluës.

Cela ſe fait avec la ſerpe, en les coupant tout prés du vieux bois, & prenant garde d'offenſer les branches qu'on veut laiſſer, & qui en ſont toutes voiſines.

Du tems d'étêter les Saules.

Lorſqu'on n'a point négligé la véritable méthode de gouverner les ſaules, on peut en retirer du profit tous les quatre ans : & comme j'ay dit, que ſi on les inciſoit

Digitized by Google

ciſoit devant l'Hyver, leurs playes ne ſe recouvriroient que trés-difficilement; j'avertis pour cette raiſon de ne les point étêter que ſur la fin de Février, ou au commencement du mois de Mars, & toûjours par un beau tems; & agiſſant de cette ſorte, on aura long-tems de la ſatisfaction de ces arbres.

Des aulnes, autrement dit Vernes.

Il n'y a point d'arbre qui aime plus avoir le pied dans l'eau, que l'Aulne, autrement dit le Verne; car telle eſt ſa nature, que ſi la plûpart de ſes racines ne baignent dedans, il a peine à croître comme il faut: ainſi on peut inférer de là, que la terre la plus humide eſt toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois devient extrémement haut, a ſa feuille comme le Coudrier, & comme luy jette de ſouche; & les Aulnayes ou Vernayes ſe dreſſent ordinairement dans des fonds dont on ne ſçait que faire, à cauſe de la trop grande humidité qui y régne, & qu'on appelle à cauſe de cela des Marécages.

Comme on doit planter les Aulnes, & de leur Plant.

Ayant choiſi le Plant propre à planter les Aulnes, on y fait des alignemens de deux pieds l'un de l'autre, & le long deſquels on creuſe des rigoles de la profondeur d'un pied ſeulement, où l'on poſe le Plant à un pied & demy de diſtance, & qu'on recouvre auſſi-tôt en dos-d'âne; obſervant de luy couper l'extrémité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter pluſieurs tiges.

Cette ſorte de bois s'éleve de racines, & ſon Plant ſe tire des rejettons enracinez que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement.

Des ſoins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye.

Si-tôt que cette ſorte de Plant eſt miſe en terre, il n'y a point d'autres ſoins à luy donner que de le garantir des inconvéniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, eſt d'être brouté par les Beſtiaux: & le ſouverain reméde pour le prévenir eſt, même avant que de planter l'Aulnaye, de l'enceindre de bons foſſez, qui dans ces endroits marécageux ne manqueront pas de s'emplir d'eau, & de devenir par là un obſtacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien aprés cela à cette eſpece de bois depuis qu'il eſt planté, juſqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cet état pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer ou à brûler, ou à d'autres uſages qui luy ſont propres.

Mais ce bois coupé nous prépare un nouveau travail pour l'année ſuivante, qu'ayant pouſſé quantité de rejettons ſur ſes ſouches qui ſe ſont groſſies, il demande de nous que nous l'en déchargions de ce que nous pouvons juger à propos luy être nuiſible; on entend aſſez ce que cela veut dire, & il ne reſte donc plus en cela que de ſçavoir uſer de ſa prudence.

Des Peupliers.

Si l'on veut avoir le plaiſir de voir un arbre ſe former en peu de tems une haute & groſſe tige, on n'a qu'à planter des Peupliers; c'eſt une eſpece de bois blanc, & quoy qu'arbre aquatique, qui n'aime pas cependant l'eau tant que celuy d'Aulne: il eſt facile à élever par-tout, pourvû que l'endroit où on le plante ſoit d'une nature fort humide; car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement.

Il ſe plaît ſur le bord des Rivieres; le long des Etangs, & dans l'endroit des Ma-

Digitized by Google

Marais le plus élevé; & ſi l'on faiſoit bien on ne planteroit jamais de Peupliers tout prés des Prairies, à cauſe que la racine de ces arbres en abſorbe toute la meilleure ſubſtance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languiſſamment, & en petite quantité. Ce que je dis là eſt fondé ſur une trop longue experience pour en douter.

Ou bien, ſi l'on ne ſe met guerés en peine du tort que les racines de Peuplier peuvent faire aux Prairies, & qu'on ne veuille ſeulement qu'éviter ce dernier inconvénient, il n'y a ſur le bord des Prez qu'on ſouhaitera garnir de ce bois, qu'à le planter du côté du Couchant, & par ce moyen le Peuplier n'apportera aucun ombrage à l'herbe qui naîtra proche de luy.

Et pour mieux faire encore, en telle ſorte que ny les racines ny l'ombre de ces arbres n'endommagent un Pré, faites un bon foſſé tout du long, & plantez vos Peupliers du côté que je viens de dire; & vous ſerez ſeur d'avoir pour lors, & foin & bois.

Heureux ſont ceux à qui les ruiſſeaux ayant leur pente naturelle de ce même côté, épargnent la peine & la dépenſe de creuſer des foſſez; ceux-là, dis-je, ainſi que ſur le bord des Rivieres ou des Etangs, peuvent planter des Peupliers à coup ſûr, & dans l'eſperance d'en tirer en peu de tems du profit, ſans que les Prairies qui en ſont voiſines s'en trouvent nullement endommagées, à cauſe de ce ruiſſeau qui les ſeparera l'un de l'autre.

De la maniere de planter les Peupliers.

Ces arbres ſe plantent de boutures, & le plant n'en eſt pas rare; on n'a au faîte des Peupliers qu'à choiſir les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les éguiſer par le bas, & les ficher en terre; pour peu de bon fonds aprés cela qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, pourvû qu'on ne leur coupe point la tige: telle ſorte d'arbre rend beaucoup de profit en peu de tems, & ſe débite comme je l'enſeigneray au chapitre du commerce des bois.

Du Bouleau.

Le Bouleau eſt une eſpéce de bois qui a l'écorce blanche, & ſe plaît auſſi beaucoup dans un fonds rempli d'humidité, & ne differe du Peuplier que par rapport à l'eſpece: car quant à la nature, c'eſt toute la même choſe, ſinon qu'il ne croît pas ſi haut, ny ſi gros, & vient bien auſſi dans les Forêts ſituées ſur des côteaux, où l'on en voit en abondance.

Je crois que ſon ombre & ſes racines ne nuiſent pas moins aux Prairies que celle des Peupliers: c'eſt pourquoy je conſeille en plantant du Bouleau, d'obſerver ce que j'ay dit qu'il falloit faire à leur égard.

Cet arbre autrefois étoit apparemment en recommandation parmy les Romains, puiſque les Conſuls ſe ſervoient de ſes rejettons pour en faire leurs faiſceaux, qui étoient la marque de leur grandeur, & qu'ils faiſoient porter devant eux dans toutes les céremonies qui ſe pratiquoient parmy eux. Pline eſt l'auteur de ce que je raporte, on peut y ajoûter foy.

Pour le tems de planter le Bouleau, c'eſt celuy qu'on choiſit pour le Saule; & quant à la maniere, ce que j'ay dit du Peuplier ſervira d'inſtruction là-deſſus.

Des Trembles.

Ceux qui ont impoſé le nom aux choſes, l'ont ſouvent fait par rapport à leur nature; nous trouvons l'exemple de ce que je dis là, dans le bois de Tremble, qui

Digitized by Google

de Tremble, qui ſemble n'avoir été ainſi appellé qu'à cauſe du mouvement continuel où eſt ſa feuille, dont la queüe eſt fort longue, & du tremblement où ſon bois paroît toûjours être, à cauſe je crois qu'il s'éleve trop haut, & trop en pointe dans l'air.

Crainte d'amuſer icy le Lecteur en redites inutiles, je ne diray rien de la culture de ces arbres, puiſque quiconque ſçaura gouverner les Peupliers, & les Bouleaux, ne pourra manquer à conduire les Trembles à un heureuſe fin; & avant de finir cet article, un Pere de famille beaucoup intentionné pour ſon profit, veut bien que je l'invite à donner tous ſes ſoins pour faire en ſorte que ſa maiſon ne ſoit point ſans être garnie de toutes ces eſpeces d'arbres, comme étant ceux qui en compoſent une bonne partie des revenus.

Des Oziers.

L'expérience nous fait connoître tous les jours, que pour avoir des Oziers qui ſoient beaux, & qui viennent en peu de tems, il eſt plus ſur de les mettre en terre humide que dans une légere, non toutefois ſi humide que ces Plans baignent dedans, car ils n'y feroient pour lors choſe qui vaille.

On compte de trois ſortes d'Oziers : le premier, qu'on appelle franc, qui eſt d'une couleur rouge, & le meilleur de tous; il craint les gelées de Mars lorſqu'il commence à pouſſer, & eſt ennemi de l'eau trop froide. Le ſecond, eſt le blanc, appellé filandre, dans l'Auxerrois; il croît aſſez bien par-tout, étant d'une nature moins délicate, & montant bien plus haut que le franc. Et le troiſiéme, eſt l'Ozier vert, qui n'eſt pas meilleur que le blanc, étant comme luy ſujet à ſe caſſer quand on l'employe.

Leur uſage.

Ainſi que les autres Plans, les Oziers, qu'on peut appeller arbuſtes aquatiques, ont leur uſage particulier; les Vignerons s'en ſervent pour attacher les vignes, & les Jardiniers pour palliſſader les arbres & pour faire des berceaux : ils ſont utiles aux Tonneliers pour lier leurs cercles, & à beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en paſſer pour réuſſir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

Quand on veut planter des Oziers, qu'on ſe donne de garde de les mettre à l'ombre, car s'ils y croiſſent, ce n'eſt qu'avec langueur, & qu'en jettant des Oziers fort minces, & peu hauts.

Méthode pour planter les Oziers.

Avant de planter les Oziers, il faut avoir ſoin de leur tenir une terre bien préparée, c'eſt à dire labourée uniment, & ſans motte; il ſe plante de fiches, & ces fiches ſe prennent des plus gros Oziers qui naiſſent dans l'Ozeraye (ou Saucis vulgairement appellé aux environs d'Auxerre) & on les coupe de la longueur d'un pied & demy.

Sur ce gueret dont je viens de parler, & aprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demy diſtantes l'une de l'autre; & ſur ces lignes, aprés qu'on a éguiſé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laiſſé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pied dans terre, obſervant de les éloigner l'une de l'autre d'un pied & demy ſeulement; & le tems de les planter eſt ou au mois de Novembre, ou à la fin de Février.

Digitized by Google

De la culture des Oziers.

Il eſt des terres ou les Oziers ont plus beſoin d'être cultivés que dans d'autres: dans celles qui ſont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; ſçavoir, premiérement, vers la fin de Novembre, & peu de tems aprés qu'ils ſont cueillis: & ſecondement, environ le quinziéme de May.

Dans les fonds qui ſont remplis de beaucoup de ſubſtance, on ne leur donne qu'un labour au mois de May, ſeulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes; & j'ay vu même des Ozeraye ou Saucis, auſquels on n'ozoit pas toucher de plus de trois ans en trois ans, à cauſe que les Oziers y venoient trop hauts, & trop gros; ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces Plans, n'étant plus propres pour lors qu'à vendre aux Vanniers, ou qu'à faire du feu: au lieu que croiſſant d'une groſſeur médiocre, ils ſervent à tous les uſages dont je viens de parler cy-deſſus, & rapportent ainſi plus d'argent à leur maître.

Les Oziers, comme les autres Plans, ſe détruiſent par la longueur du tems, & la terre où ils ſont en deviendroit bien-tôt dégarnie, ſi l'on n'y apportoit du remede; & le meilleur dont on puiſſe ſe ſervir pour cet effet, eſt de les provigner.

REMARQUE.

Il eſt de la prudence de celuy qui cultive l'Ozeraye, ou du Pere de famille même, aprés qu'il l'a viſitée, de juger s'il eſt à propos de provigner les Oziers, pour garnir les places vuides, à cauſe des vieilles ſouches qui y ont péri. Cet examen ainſi fait, & les connoiſſances que nous avons en cela nous conſeillant de n'y point perdre de tems, on fera choix pour lors des Oziers qui ſeront les plus prochains de ces endroits à remplir, qu'on laiſſera ſur le pied ſans les couper.

Ces Oziers qu'on voudra employer aux provins, ſeront toûjours ceux qu'on remarquera les plus gros & les plus unis; & au cas qu'à ces Oziers il s'y en trouvât d'autres attachez, on ſeroit ſoigneux de les en éplucher avant de les mettre dans terre.

De la maniere de provigner les Oziers.

Dans le lieu où vous jugerez à propos de coucher cet Ozier, pour le rendre garny, faites une foſſe de la longueur d'un pied & demy, & d'autant de profondeur; prenez cet Ozier & le pliez lentement, couchez-le dans cette foſſe, mettez le pied deſſus, & le recouvrez de terre; ôtez vôtre pied pour en fouler la terre qui eſt deſſus, afin que ce qui eſt en terre ne s'évente point; puis prenez vôtre ſerpe, & en coupez, non pas le bout qui tient à la ſouche, & qui depuis ſon origine doit faire un dos de chat juſqu'à une extrémité de la foſſe, mais celuy qui de l'autre ſort hors de terre, & rognez-le à un demy-pied environ de terre: aprés cela, vous pourrez vous vanter, pourvu que vous ayez obſervé tout ce que je viens de dire, que vous ſçavez l'art de provigner des Oziers, qui comme toute autre choſe ne paroît qu'une bagatelle à ceux qui le ſçavent, & difficile à ceux qui l'ignorent.

Du tems de couper les Oziers.

Plus les Oziers ſont murs, mieux ils en valent; & il faut toûjours, s'il ſe peut, attendre pour les cueillir que leurs feuilles ſoient tombées, ce qui arrive pour l'ordinaire dans le mois de Novembre.

On obſervera, prétendent bien des gens, de ne les cueillir jamais qu'au décours de la Lune, afin d'en tenir plus long-tems attachées les choſes pour le ſoutien deſquel-

Digitized by Google

quelles on les aura employez; mais cette observation est une erreur toute pure, la Lune ne contribuant ny en bien ny en mal à l'usage qu'on en doit faire.

Qu'on se garde bien de faire comme il y en a, qui semblent ne les avoir jamais assez-tôt chez eux, & qui pour cela les cueillent plus de quinze jours ou trois semaines plûtôt qu'il ne faut, encore tout chargez de leurs feuilles, & non parvenus à leur parfaite maturité.

Il ne faut pas aussi s'étonner si avant que le Printems soit venu, leurs Oziers sont tout noirs, & une partie ridez.

AVERTISSEMENT.

Il n'y a rien que les Bestiaux aiment mieux que les Oziers, sur-tout lorsqu'il y a un mois qu'ils ont commencé à bourgeonner: toute la tige en est tendre, & d'abord que ces animaux s'y peuvent introduire, c'est autant de perdus que ceux qu'ils broutent, car ils les emportent ou tous entiers, ou les laissent à moitié sur le tronc; s'ils les mangent tous, il n'en faut plus parler; s'ils ne les endommagent qu'à moitié, jamais les Oziers mordus de la sorte ne font une bonne fin, la dent des Bestiaux leur est comme un poison qui les arrête tout à coup; ou s'ils poussent, ce n'est qu'en petits Oziers qu'ils jettent autour d'eux, & qui ne sont bons la plûpart qu'à rebuter. Ainsi par la peinture que je fais des dégats que les Bestiaux font dans les Oziers, il est aisé de juger que je veux avertir par là qu'il est pour leur utilité absolument nécessaire de les en garantir.

Du tems d'élire les Oziers.

Elire les Oziers, c'est en séparer ceux dont on veut se servir, d'avec les autres qui ne sont propres qu'à jetter.

La coutume est de les choisir de trois differents ordres; les Oziers du plus petit ordre ne doivent pas avoir plus de deux pieds, & moins qu'un & demy: ce sont ceux-la dont on se sert pour palissader les arbres, ou bien pour attacher les vignes aux échalas; ils sont les plus menus de corps, & les plus estimez à cause de cela pour tel usage.

Ceux du second ordre, ont trois pieds & demy de haut, & ne sont prisez qu'autant qu'ils sont déliez dans une telle hauteur; & c'est eux qu'on prend, comme j'ay dit, pour servir à attacher des cabinets, ou autres ouvrages de cette sorte.

Et pour ceux du premier ordre, qui sont les plus grands & les plus gros, ce sont ceux-là dont on se sert pour faire des oziers propres à lier des cercles à tonneaux.

Il y a deux choses à observer sous ce mot de gros; car il y en a de gros, qui sont ceux dont je parle, & qui sont bons pour faire ce que je viens de dire: & d'autres gros, qui le sont bien plus que les premiers, & qui ne valent rien à fendre, n'étant propres que pour les Vanniers qui les achetent, & pour faire du plant.

Ces trois especes d'Oziers étant séparées & épluchées, on les lie par poignées, crainte qu'elles ne se mêlent; & cet exercice se prend, lors que la neige empêche les Valets de pouvoir travailler ailleurs; ou bien, il leur sert de travail les aprés-soupez pendant l'Hyver.

De la maniere de fendre les gros Oziers.

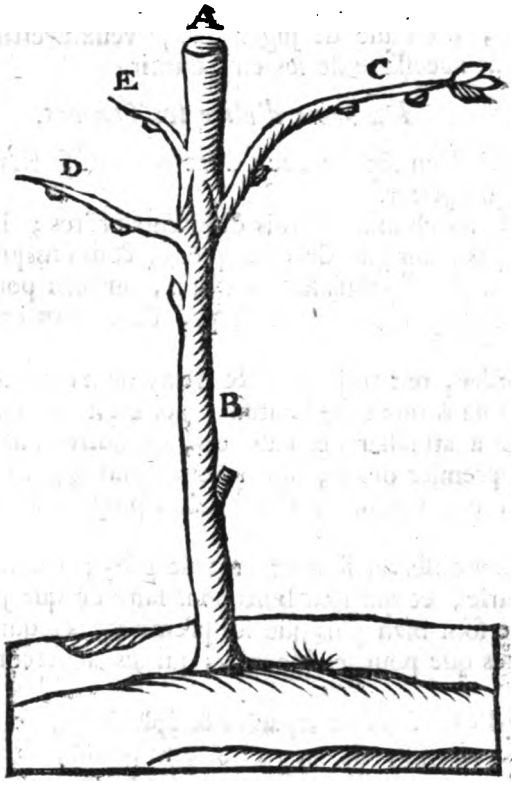
Prenez un gros Ozier de vôtre main gauche, une serpette de la droite pour le fendre, en descendant en bas jusqu'à la moëlle, à quatre doigts de l'extremité du plus petit bout; mettez entre vos dents la moitié de cet Ozier fendu, du côté

Digitized by Google

qu'on le peut moins tenir avec les doigts, & tenez l'autre de vôtre main droite; écartez doucement ces deux parties l'une de l'autre; en les écartant, elles se fendront jusqu'à un demy-pied, qu'il faut s'arréter là, pour faire une seconde incision pour diviser cet Ozier en trois parties.

Inciſez donc pour-lors vôtre Ozier de telle sorte, que vous jugiez que ces trois parties s'en pourront fendre également; mettez encore, comme cy-devant, la plus petite dans vôtre bouche, écartez avec les deux mains les deux autres, jusqu'à un demy-pied encore; puis servez-vous d'un petit instrument qu'on apelle un Fendoir, prenez-le de la main droite, posez-le entre les trois extremitez de cet Ozier, qui retombent en guise de fleur de Lis; tenez l'Ozier de vôtre main gauche quatre bons doigts au-dessous d'où le Fendoir est posé, poussez le doucement en descendant, tandis que vôtre main gauche fera le contraire, & jusqu'à ce que vôtre Fendoir l'ait atteinte; reprenez-vous tout comme auparavant, & continuant ainsi jusqu'à la fin, d'un Ozier vous en aurez trois.

A. Fendoir. B. Ozier. C. Extremité du plus petit bout. D. Autre extremité qu'on tient avec les doigts. E. Autre extremité derniere inciſée.



OBSERVATIONS.

Observez pendant tout l'Hyver, & jusqu'à ce que le hâle de Mars soit venu, de ne jamais tenir les Oziers à couvert; mais toûjours exposez à la nége & à la pluye, n'aimant pas moins l'humidité quand on les a cueillis, que lors qu'ils sont encore sur pied.

Quand ils sont épluchez, il faut tenir en pareil air ceux qui sont propres aux Vi-

Digitized by Google

Vignerons & aux Tonneliers ; pour les gros, lors qu'ils sont fendus on les porte au grénier, & c'est là qu'ils se conservent jusqu'à ce qu'on les veuille employer.

On ne sçauroit avoir trop grande quantité de cette sorte de bois ; le débit en est sur, & l'on n'en mene jamais au marché, qu'on ne soit en droit de compter toûjours de l'argent.

CHAPITRE XV.

Du Meurier.

LE Meurier est un arbre fort utile, & nécessaire dans les Maisons de campagne ; & merite bien que dans nôtre Oeconomie nous luy donnions un Chapitre particulier.

Il y en a de deux sortes, le blanc & le noir ; mais le premier n'étant propre que pour nourrir les Vers-à-soye, je n'en diray rien, me contentant de renvoyer le Lecteur, s'il est curieux d'apprendre quelle est sa nature, à un Livre intitulé le Theatre des Jardinages, contenant une instruction pour élever des Meuriers, par Claude Molet ; il se vend chez M. de Sercy mon Libraire. Ce petit Livre est bon, & je conseille de l'acheter.

Pour le Meurier noir, c'est un arbre qu'on doit estimer, & qui est fort recommandable par son fruit qui est sain, & agréable au goût : il dure long-tems, se mange de même, & est propre à faire du Sirop pour les maux de gorge.

Cet arbre entre tous les autres, s'est acquis le nom de sage ; à cause qu'il ne pousse jamais que les froids ne soient entierement passez, & se plaît mieux dans les Cours, que dans les Jardins, aimant l'abry qui empêche son fruit de couler.

De la maniere d'élever les Meuriers.

Comme il est nécessaire qu'une personne qui demeure à la campagne n'ignore rien de ce que peut faire son industrie, j'ay jugé à propos de traiter amplement des moyens d'en élever.

Il n'y a point de Jardinier habile en son art, qui ne tombe d'accord que pour avoir promtement des Meuriers, il est plus expédient de les faire venir de graine, que de s'amuser d'en vouloir marcoter pour en élever, & d'en planter de bouture.

Comme il faut préparer la terre pour semer les Meuriers.

La terre qu'on destine pour semer les Meuriers, doit être une terre fraîche, de beaucoup de suc & bien ameublie, située dans un Jardin, & expoſée au Soleil ; & au cas que la nature ne nous la fournisse pas telle, il faut avoir recours aux fumiers qui luy seront propres, comme à un veritable art qui doit la perfectionner.

Cette terre étant préparée comme on le souhaite, on la partagera en planches de quatre ou cinq pieds de largeur, & de longueur autant que le terrain contiendra d'étenduë.

Methode pour semer les Meuriers.

Faites des rayons dans lesdites planches, de la profondeur de deux doigts ou environ, & de la distance de huit pouces l'un de l'autre ; arrosez ces planches avec un arrosoir, & pendant trois ou quatre heures durant, laissez y imbiber cette eau.

Aprés cela, semez vôtre graine au fond de ces rayons, & souvenez-vous qu'elle doit être semée épaisse ; puis prenez un râteau pour les remplir ; unissez artiste-

Digitized by Google

ment la terre, & faisant en sorte que cette graine en soit entierement couverte: assurez-vous que vous verrez bien-tôt naître de petits Meuriers.

OBSERVATIONS.

Mais avant que de jetter la graine de Mourier en terre, il faut observer deux choses; premiérement, pour qu'elle leve plutôt, on doit soigner de la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures; & en second lieu, de la mêler par moitié avec du sable, ou de la terre toute en poussiere, afin de rendre cette graine plus facile à semer, & qu'elle se partage plus également dans les rayons.

Du tems auquel on doit semer la graine.

La nature de cette graine, tient de celle de l'arbre d'où elle sort; le froid luy est contraire, c'est ce qui fait que pour la semer, on attend jusqu'au mois d'Avril, & l'on peut continuer de le faire depuis ce tems-là, jusqu'au mois d'Aoust.

Des raisons pourquoy la graine de Meurier doit être plutôt semée en rayons, que sur des planches.

On demande pourquoy il faut plutôt semer la graine de Mourier en rayons, que sur des planches; & on répond, que c'est que les Meuriers venant à lever, la terre engendre une infinité de mauvaises herbes qu'on ne peut aisément détruire, sans qu'on endommage la plus grande partie de ces jeunes plants; mais que cette graine étant jettée en rayons tirez au cordeau, il est pour lors facile, lors qu'elle est hors de terre, de débarasser ce qu'elle a produit, de ce qui luy peut nuire: & l'on en apporte encore une autre raison, qui est, que ces rayons étant plus profonds que la surface de la terre, cette graine semée se garentit mieux par ce moyen, du hâle qui luy est contraire.

De la nécessité d'arroser la graine de Meurier.

Cette graine, comme j'ay dit, est d'une nature à ne vouloir germer que dans l'humidité; c'est ce qui fait, que trois ou quatre jours aprés qu'elle est semée, si le tems est sec, on prend soin de l'arroser.

Mais il arriveroit un inconvénient de cet arrosement, si l'on n'y prenoit garde; l'eau batroit la terre, & pourroit par ce moyen, dérangeant une bonne partie de la graine, la déraciner: c'est pourquoy on prévient ce mal, en prenant un arrosoir à petits trous, afin qu'en ne le tenant point trop élevé, on imite pour ainsi dire, la petite pluye qui tombe du Ciel, & qui n'est point capable de batre la terre.

Ces soins qu'on prend aprés cette graine pour la faire lever promtement, ne sont point vains; car on voit peu de tems aprés, les meuriers commencer à sortir hors de terre.

Il n'est point de plant, en croissant nouvellement, qui ne soit accompagné de méchantes herbes qui les étoufferoient si l'on négligeoit de les sarcler.

Ces plants encore tout jeunes, veulent avoir le pied frais pour arriver à un parfait accroissement; c'est pour cette raison qu'il ne faut pas oublier de les arroser comme j'ay déja dit: & continuant cette maniere d'arrosement jusqu'à ce que, & autant de fois qu'on jugera à propos de le faire, ces petits Meuriers ne manqueront point de bien venir.

Voila pour la premiere année, tous les petits soins que ces jeunes plants exigent de nous jusques à l'Hyver, qu'on les laisse là sans leur rien faire.

De

Digitized by Google

De la Pepiniere de Meuriers, & de la méthode de les y élever.

De quelque plant que ce puisse être dont on veuille faire une pepiniere, il faut d'abord commencer à en choisir la terre convenable à la nature des plans qu'on souhaite y mettre: car toutes sortes de terroirs ne sont pas propres à élever universellement toutes choses; & tel plaît à un arbre, qui est contraire à un autre.

La meilleure terre n'est jamais trop bonne pour élever des plants en pepinieres; c'est pourquoy je conseille à ceux qui en veulent dresser, de s'attacher à cette maxime.

Mais ce n'est pas le tout que la terre; la maniere de la préparer ne contribuë pas moins à y faire venir les plans, que le choix qu'on en a fait: ainsi pour qu'on réussisse dans son entreprise, il ne faut donc point manquer de tenir sa terre en cet état.

Aprés que la terre a été bien préparée, & qu'on en a pris autant qu'on a jugé pouvoir contenir les plans dont on veut faire pepiniere, dés l'année suivante on les arrache de leurs planches pour les y transplanter; mais on doit être soigneux avant que de les mettre en terre, de leur rogner le bout de la racine, & de ne leur laisser que trois ou quatre pouces de tige.

Comme il faut planter les Meuriers en pepinieres.

Tout ce que dessus observé, on prend un cordeau qu'on tend d'un bout à l'autre du terrain, & le long duquel on trace des lignes espacées les unes des autres de deux pieds; & aprés que toutes ces traces sont faites, on plante dessus les Meuriers avec un Plantoir, éloignez de six pouces les uns des autres; cette distance suffit, pour leur faire prendre assez de nourriture, jusqu'à ce qu'on les veuille mettre en plant.

OBSERVATIONS.

La nature par qui agissent toutes choses, ne se prodigue trop aux plants dans leur commencement, que pour les accabler dans la suite, si l'on n'y remédie. Les Meuriers l'année d'aprés qu'ils ont été plantez en pepinieres, poussent plus qu'il n'est nécessaire, des petits rejettons, dont il faut pour lors les décharger, & ne leur laisser que le brin le plus fort; afin que l'arbre se forme mieux, & soit aprés d'une plus belle venuë.

Quand je dis qu'il faut faire cette operation l'annnée d'aprés qu'ils ont été plantez en pepiniere, c'est qu'on ne leur touche jamais la premiere année, mais toûjours la seconde; & que lors qu'on les veut émonder, on doit toûjours attendre le mois de Février.

On ne se contentera pas de les éplucher pour cette fois seulement, mais tous les ans; & jusqu'à ce qu'on les mette en place pour toûjours, on prendra ces mêmes soins dans le mois de Mars ou celuy d'Avril, qui est le tems de les planter.

De la maniere de planter les Meuriers au sortir de la Pepiniere.

On juge, qu'il est tems d'arracher les Meuriers de la pepiniere pour être plantez ailleurs, lors qu'il sont parvenus à une grosseur raisonnable, & à la hauteur de cinq à six pieds: & comme avant de les planter il est necessaire de faire des trous, j'avertis qu'il faut qu'ils soient spacieux; c'est-à-dire, qu'il est besoin qu'ils ayent quatre pieds de largeur, & trois de profondeur.

Avant que de mettre ces arbres dans ces trous, on en doit auparavant tailler les racines, & couper l'extrémité d'en haut.

Aprés

Aprés cela, mettez les dans ces trous, au fond desquels vous aurez auſſi auparavant jetté un pied & demy de terre meuble, & ſur laquelle vous les placerez; puis achevez de remplir ces trous de la même terre, ayant pris ſoin d'en bien garnir les racines, en telle ſorte qu'il n'y ait point d'air entre deux, ce qui ſeroit dangereux de leur engendrer une gangrene qui les feroit mourir; & pour cela qu'on ne ſoit point pareſſeux d'y mettre la main.

De l'eſpace que les Meuriers doivent avoir entr'eux.

La bonne ou la mauvaiſe terre décide de ce point: ſi le fonds qu'on deſtine pour planter les Meuriers eſt beaucoup rempli de ſubſtance, il faudra les eſpacer de trois ou quatre toiſes l'un de l'autre; d'autant que le genie de cet arbre eſt de pouſſer beaucoup de bois: & au contraire, ſi c'eſt dans une terre ſeche & aride qu'on ait deſſein de les mettre, on ne leur donnera de diſtance l'un de l'autre que deux toiſes, ou quinze pieds tout au plus.

Des ſoins qu'il faut apporter aux Meuriers pour les faire croître promtement.

Pour faire que les Meuriers croiſſent promtement, il ne faut point manquer, la premiere année qu'ils ſont plantez, de les arroſer de tems en tems.

Les labours, comme aux autres Plantes, leur ſont d'un grand ſecours; c'eſt ce qui fait qu'il ne faut point être pareſſeux de leur en faire donner trois tous les ans.

Et qui voudra les fumer de trois ans en trois ans, n'en aura que plutôt du fruit, & trés-grande abondance dans la ſuite.

Des differens moyens d'élever des Meuriers autrement que de ſemences.

Tout homme curieux n'eſt jamais content de n'apprendre qu'une partie des choſes, car ſon eſprit eſt d'une nature à vouloir que le tout tombe ſous ſa connoiſſance. Il eſt vray que j'ay dit que le plus court moyen d'avoir des Meuriers étoit de les ſemer; mais comme on en peut encore faire venir de bouture ou de marcote, je ſuis bien aiſe d'enſeigner la maniere d'y réuſſir; s'en ſervira aprés qui voudra.

De la Bouture.

Les Meuriers s'élevent de Bouture, & voicy comment.

Je ſuppoſe d'abord une terre bien préparée, & ſituée dans un lieu un peu ombragé, à cauſe que cet arbre aimant naturellement le frais, en reprend bien plutôt racine.

Cela fait, il n'eſt plus queſtion que d'avoir des Boutures qui ne trompent point nôtre attente; & pour cela jettant les yeux ſur un Meurier, on en choiſit les branches les plus unies & les plus droites de la longueur d'un pied & demy, & qui ayent un peu de bois de deux ans; reprenant mieux que celles qui n'ont que du nouveau bois, qui ſont ſujetes à ſe pourrir.

Du tems auquel on doit planter les Boutures.

Le tems de planter les Boutures de Meurier, eſt environ la my-Octobre, ou pour le mieux à la fin de l'Hyver; car lorſqu'on les plante en Autonne, il eſt dan-

Digitized by Google

dangereux que la gelée ne les endommage, & ne rende par conſéquent la peine de celuy qui les auroit plantées, inutile.

De la maniere de les planter.

La vie des Plantes dépend en quelque façon de la maniere de les ſçavoir planter, & la nature qui a ſes ſecrets particuliers pour cela, aprés nous les avoir découverts, veut que de point en point nous les mettions en pratique, autrement elle nous refuſe ce que nous demandons d'elle en pareille occaſion.

Ainſi la maniere de planter ces Boutures, eſt de faire de petites rigoles de la profondeur environ d'un pied, & de la largeur d'un fer de bêche, pour les mettre dedans un peu courbées, obſervant dans le fond de ces rigoles, de mettre de la terre la plus fine, afin de leur faire plûtôt prendre chevelure.

Qu'on n'oublie pas, comme j'ay déja dit, de les placer à l'ombre; c'eſt un endroit qui leur eſt extrémement néceſſaire pour les empêcher de périr.

Il eſt auſſi trés-important pour faire qu'elles réuſſiſſent, qu'on leur faſſe une petite entaille vers l'extrémité, & en l'endroit le plus courbé; puis étant poſées de cette ſorte, on les recouvre de terre qu'on preſſe un peu, afin que cette terre joignant le bois de la Bouture qu'elle renferme, l'oblige à faire plûtôt racine.

Il y en a aprés que ces Boutures ſont plantées, qui les arroſent incontinent, pour faire que cette terre les joigne mieux. J'approuve aſſez cette méthode, & je conſeille de s'en ſervir, même en Eté, lorſqu'on jugera à propos que la trop grande ſéchereſſe pourra nuire à ce Plant.

On peut de telles branches faire des Pépinieres de Meuriers: mais il n'eſt pas ſur qu'elles reprennent toutes; & de dire que cette maniere d'en élever fût la meilleure, non; mais comme il eſt bon de tout ſçavoir, j'ay bien voulu en inſerer icy la méthode, avec celle encore d'en avoir de marcote, qui n'eſt pas plus prompte.

De la méthode d'élever des Meuriers de marcote.

Marcoter quelque arbre que ce puiſſe être, eſt prendre une branche qui y tient' la coucher environ quatre doigts en terre, puis en recouvrir la partie qui y doit prendre racine, pour aprés de cette branche en faire un arbre.

Peu de gens qui pratiquent le Jardinage, ignorent la maniere de s'en acquiter, quoy qu'il y ait pluſieurs manieres de le faire.

Lorſque je dis de marcoter les Meuriers, j'entens que ce ſoit les branches qui jettent du pied; car pour faire cette opération, on n'ira pas prendre celles qui ſont au-deſſus de la tige.

Des Marcotes par le moyen des manequins.

La premiere & la meilleure maniere de marcoter toutes ſortes d'arbres, eſt de ſe ſervir de manequins; on y réuſſit en paſſant une branche de Meurier à travers, & puis en rempliſſant de bonne terre ces manequins qu'on attache au gros de l'arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui paſſe dedans de prendre racines.

Les Meuriers en cet état ont beſoin d'eau de tems en tems; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'au défaut des pluyes, il faut les arroſer autant qu'on le jugera à propos.

Du tems de marcoter les Meuriers.

Le tems de marcoter tout arbre, eſt toûjours avant qu'il commence de bourgeon-

Digitized by Google

geonner ; c'eſt à dire au mois de Mars, que les grands froids ſont auſſi paſſez.

REMARQUE.

On remarquera, quand on marcote le Meurier, qu'il ne faut jamais couper l'extrémité de la branche marcotée ; car cette opération faite mal-à-propos l'empêcheroit de faire une belle tige.

Du tems de ſéparer la Marcote de l'arbre.

Il y a des arbres qui prennent bien plûtôt racine que d'autres, & les Meuriers ſont de la nature de ceux à qui cela arrive fort tard, & quelquefois trés-difficilement : mais vaille que vaille, & ſi la choſe a à réuſſir, on s'en apperçoit au mois d'Octobre, qui eſt le tems de les ſéparer de la mere branche, & auquel ils doivent avoir acquis toute la force néceſſaire pour être replantez & mis en place, autrement il n'y a rien à en eſperer.

Des Manequins.

Je viens de dire que la meilleure méthode de marcoter les Meuriers, étoit de ſe ſervir de Manequins ; il eſt vray auſſi, parce que venant à planter ces jeunes Meuriers, on n'a pas beſoin de les en ſortir, puis qu'ils ſe pourriront aſſez en terre ; & par là on ne perdra point de tems, & l'on ne ſe mettra point en danger de rien riſquer.

Autre maniere de marcoter les Meuriers.

Prenez en-bas une branche de Meurier, couchez la dans une petite foſſe environ un demy-pied de profondeur, & un de longueur, en telle ſorte que tout le reſte de l'extremité ſorte hors de terre ; recouvrez de terre ce qui eſt couché, foulez la un peu du pied, & aprés cela arroſez la, elle viendra.

Comme il faut greffer les Meuriers.

Cette maniere d'élever des Meuriers n'eſt pas pour s'en ſervir en Pépinieres comme on fait des Poiriers, car il naiſſent tous francs ; mais quelquefois auſſi d'une eſpece beaucoup moins bonne l'un que l'autre : & c'eſt pour lors ſeulement qu'on les greffe, en y mettant deſſus des greffes de Meures les meilleures & les plus groſſes qu'on puiſſe trouver ; cette opération n'étant pas moins avantageuſe à ces arbres qu'aux autres fruitiers, dont elle augmente conſidérablement le mérite des fruits.

La greffe qui luy convient le plus, eſt celle qu'on fait en écuſſon ; & le tems propre pour cela eſt au mois de May, dans lequel la ſéve étant montée dans les arbres ſans que les yeux ayent encore pouſſé, l'écorce ſe détache auſſi aiſément qu'il faut pour cette ſorte de greffe.

De toutes les manieres d'élever des Meuriers, hormis de ſemence, je n'en voudrois pas beaucoup aſſûrer : il ſe peut qu'on y réuſſiſſe quelquefois ; mais les Meuriers élevez ainſi, ſont de ſi longue haleine, que je conſeille tout d'un coup d'en ſemer plûtôt que d'en greffer.

CHAPITRE XVI.

Des Chataigners, Maronniers francs, & Maronniers d'Inde.

DE tous les arbres dont nous venons de parler, on peut dire que celuy-cy n'eſt pas le moins eſtimé ; il eſt fort commun en France, & la plûpart de nos

Bois

Digitized by Google

Bois en ſont plantez. Il ſert en pluſieurs manieres, pouſſe quantité de bois en peu de tems, ſur tout lorſqu'il eſt en taillis: ſon fruit eſt de bon rapport, & ſe mange cuit.

On compte de deux eſpeces de Chataigners, la grande & la petite; la grande eſt le Maronnier, que nous avons de deux ſortes, ſçavoir le Maronnier d'Inde & le commun. Nous en expliquerons les differences en leur lieu; & la petite eſpece eſt celle que nous appellons Chataigne ſimplement.

Son arbre n'eſt point difficile à faire venir, & aprés le Chêne on eſtime ſon bois le meilleur pour bâtir; reſte donc à préſent de ſçavoir comme on l'éleve.

Il faut d'abord ſçavoir que le Chataigner vient mieux dans les terres ſeches & ſablonneuſes, que dans celles qui ſont fortes & humides, où ils ont peine à reprendre.

On ſera ſoigneux, avant que de les planter, de bien préparer la terre où on les voudra mettre en pépiniere, & de la tenir toute à uni.

Cela fait, & ſi l'on ſouhaite élever promtement des Chataigners, on aura ſoin d'amaſſer des Chataignes & de les accommoder dans des manequins, comme j'ay dit qu'il falloit faire dans le chapitre des hautes Futayes: voyez l'article de la méthode particuliere pour faire venir promtement des Chêneaux, page 275. & ſuivez-la de point en point; il n'y a rien à obſerver davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que celle de les planter.

Le tems le plus propre de planter les Chataignes pour en faire des pepinieres, eſt toûjours le mois de Mars.

Les Chataignes ayant été miſes dans des manequins, comme j'ay dit, pendant l'Hyver, & étant plantées doucement, crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la cave d'où on les aura tirées, elles ne manqueront point de ſortir bien-tôt hors de terre.

Comme il faut ſoigner les Chataigners en Pépinieres.

Les jeunes plans nouvellement ſortis hors de terre, ſont comme des enfans auxquelles on doit donner des ſoins tout particuliers, & convenables à leur âge: & comme j'ay dit que les labours étoient le ſoutien des Plantes, on ne négligera donc point d'en donner aux jeunes Chataigners, quatre ou cinq pendant la premiere année; mais il faut que ce ſoit fort légerement, autrement on les ameneroit ſur terre avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puiſſe donner aux Chataigners, conſiſtent à les ſarcler toutes les fois qu'on voit croître parmy eux les méchantes herbes; & ſi on néglige ce travail, ces petits Plans encore tendres courent grand riſque de périr, ou bien de ne croître que foiblement.

La ſeconde année, les Chataigners ſeront contents qu'on les laboure quatre fois, trois fois pour la troiſiéme, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être replantez en place; ce qu'on reconnoit lorſqu'ils ont atteint la hauteur de cinq à ſix pieds.

OBSERVATION.

Lorſqu'on arrache les Chataigners de la Pépiniere pour être mis en place, il faut obſerver de leur tailler adroitement les racines, en telle ſorte qu'il n'y ait ny trop, ny trop peu de chevelu.

On leur laiſſera leur tête toute entiere ſans la rogner, car cette opération leur eſt plus nuiſible qu'avantageuſe.

Le Chataigner ne ſouffre point qu'on l'émonde, ſi ce n'eſt lorſqu'il eſt encore

Digitized by Google

fort petit, afin de luy aider à monter ; mais si-tôt qu'il eſt parvenu à la groſſeur d'un pouce, il ne luy faut plus rien ôter, la nature pour lors ſçachant trop bien ce qu'elle a à faire.

Des differens deſſeins de planter les Chataig ners.

Les Pépinieres ſont les meres nourrices de tous les Plans qu'on y met, & qui en ſortent plus ou moins beaux, à proportion du travail & des ſoins qu'on leurs a donnez. C'eſt dans cet endroit qu'ils s'élevent, pour enſuite être mis en place, & diſpoſez en tels compartimens qu'on le jugera à propos.

On en tire les Chataigners ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute Futaye ou en Taillis.

Des allées de Chataigners.

Il me ſemble qu'il n'y a rien de plus agréable, ny qui apporte plus de profit dans une Maiſon de Campagne, que des Chataigners plantez en allées, bien dreſſées & bien entretenuës: l'œil s'y plaît, & le goût dans ſon tems trouve dequoy s'y ſatisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions néceſſaires, il eſt dangereux qu'on ne perde ſa peine & la dépenſe qu'on y aura faite.

Si donc on veut dreſſer des allées de Chataigners, & qu'ils parviennent un jour à l'accroiſſement qu'on en eſpere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau; & aprés avoir fait des trous aſſez larges pour les y mettre, on obſervera à droite ligne qu'ils ſoient eſpacez de quatre toiſes l'un de l'autre.

Ces meſures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laiſſe là juſqu'à ce qu'en les viſitant on juge à propos de leur donner une façon; trois fois l'année acquitteront le Jardinier ou le Laboureur des labours qui leur ſeront néceſſaires pour venir comme il faut.

Et crainte que le Beſtial n'aille s'y froter, & ne vienne par telle ſecouſſe à les ébranler, on ſera ſoigneux de les environner d'épines; à moins que ces allées de Chataigners ne ſoient dans un Parc dont l'entrée eſt fermée à ces ſortes d'animaux.

Qu'on ſe ſouvienne que j'ay dit, qu'il ne falloit point aux Chataigners couper l'extrémité d'en-haut, car cela empêcheroit ces arbres de monter comme ils dévroient; au lieu qu'étant plantez comme le demande leur nature, ils croiſſent en peu de tems, & de leurs feuilles qui ſont fort belles, & fort nettes, forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Des Chataigners en haute Futaye.

On fait des hautes Futayes de Chataigners, ainſi que de Chênes; & ſi le bois du premier pour bâtir n'eſt pas tout-à-fait ſi eſtimé que celuy de ce ſecond, il donne des fruits en récompenſe, qui le tout bien peſé enſemble, les rendent d'égal prix.

On ſçait comme j'ay dit qu'il falloit planter les hautes Futayes de Chênes; on n'a qu'à y recourir, ne manquer en rien dans toutes les obſervations qu'il y a à faire, & les ſuivre pour en dreſſer de Chataigners, on y réuſſira.

Des Chataigners en taillis.

Mais ceux qu'on deſire laiſſer en taillis, il les faut planter à un pied de diſtance,

Digitized by Google

ce, c'eſt à dire, ſur les rangs, ſuivant les traces qui auront été faites; comme celles des Chêneaux; il faut que ces rangs ſoient de trois-pieds de diſtance l'un de l'autre, afin de les pouvoir labourer entre-deux avec plus de facilité.

Des Maronniers d'Inde.

Des deux eſpeces de Marons, le plus rare, & le plus beau eſt le Maronnier d'Inde; il eſt le plus rare, parce qu'on ne s'attache pas tant à en élever, qu'on eſt ſoigneux d'en faire venir des autres: cependant il ne coûte pas plus de peine, & ne demande point d'autres terres: & quant au profit, ſi l'on en avoit des Pépinieres bien élevees, on ſentiroit de quelle utilité elles ſont, par le promt débit qu'on en feroit.

Il paſſe pour le plus beau, à cauſe de ſes feuilles qui ſont larges, & de ſes fleurs, qui comme des piramides ſe font voir ſur cet arbre.

Peut-on rien voir de plus charmant, que des allées de Maronniers d'Inde? eſt-il un arbre qui ſe forme une tige comme celuy-là? & ne peut-on pas dire avec raiſon, que le Maronnier d'Inde eſt celuy de tous les arbres, qui donne le plus beau couvert?

Son fruit eſt plus ſujet à couler, que celuy du Maronnier commun; & cela ſe peut, à cauſe que participant en quelque choſe de la nature de ſa premiere origine, il luy manque en nos climats quelques-unes des influences qui contribuent néceſſairement à noüer ſon fruit.

Il eſt vray qu'il ne ſe mange point, à cauſe de ſa trop grande amertume; & on l'appelle en des endroits Chataigne de Cheval à cauſe qu'on s'en ſert pour les guérir de la Pouſſe.

Sa culture eſt de même que celle des Chataigners, & ne demande point d'autres ſoins..

Du Maronnier commun.

Le Maronnier commun, dit Maronnier ordinaire de France, eſt fait comme le Chataigner, & pour ſon bois, & pour ſes feuilles; mais ſon fruit eſt bien plus gros; & meilleur que la Chataigne; il vient avec bien plus d'abondance en des Païs qu'en d'autres, & l'on ſçait principalement le débit qu'on en fait à Lyon.

Du tems de cueillir les Chataignes.

Il eſt des Païs, où la récolte des Chataignes eſt une eſpece de moiſſon, tant elles y abondent, & tant on en tire du profit; auſſi ne s'endort-on pas à veiller au tems qu'elles peuvent être parvenuës à une parfaite maturité, pour les amaſſer incontinent; & c'eſt ordinairement en Autonne qu'on les cueille.

Comme on connoit que les Chataignes ſont meures.

Cueillir tout fruit avant ſa maturité, c'eſt le deſſaiſonner, & le rendre propre à n'en faire choſe qui vaille; car un fruit qui n'eſt point encore mûr, n'eſt ny bon à manger, ny propre à garder: ainſi, pour ne point tomber en cet inconvénient, avant que de cueillir les Chataignes, on attend qu'elles ſoient en état; & on les reconnoit telles, lors qu'on voit que les bourſes dans leſquelles elles ſont renfermées s'ouvrent, & que le fruit eſt prêt d'en ſortir.

C'eſt à nous de conſiderer deux choſes, lors que nous les voyons en cet état; ſçavoir, ſi nous les voulons garder, ou non: ſi nôtre but eſt de les cueillir pour les conſerver, il ne faut point attendre qu'elles tombent d'elles-mêmes, mais les abatre doucement avec une perche, afin d'endommager le moins qu'on peut les

Digitized by Google

petites branches; mais si l'on veut s'en défaire auſſi-tot, il les faut laiſſer tomber, & prendre le ſoin de les ramaſſer au plûtôt.

Des moyens de garder les Chataignes.

On garde les Chataignes ou fraîches, ou ſeches; fraîches, elles en ſont plus belles, & plus eſtimées; & voicy le ſecret dont on ſe ſert, pour les conſerver long-tems en cet état.

Aprés qu'elles ont été cueillies, on les porte au grénier en un monceau, puis on les couvre de Noix, & l'on prétend qu'elles ſe gardent ainſi long tems; à cauſe, dit-on, que c'eſt le propre des Noix d'attirer à elles toute l'humidité, & d'amaſſer tout ce qu'il y a de plus groſſier, & de plus craſſe dans les choſes auxquelles elles ſont jointes.

D'autres obſervent pour cet effet, de ne les cueillir que lors qu'elles ne ſont pas encore tout-à-fait mûres; puis ils les tranſportent dans un lieu frais, où ils les couvrent de ſable de telle ſorte, qu'il n'y puiſſe entrer d'air; autrement, elles ſeroient ſujétes de ſe gâter en peu de tems, & de ſe corrompre entierement.

Si je viens de dire qu'il faut que l'endroit où l'on veut garder les Chataignes ſoit frais, on obſervera auſſi, que l'humidité n'y doit regner en aucune maniere; car pour peu qu'il y en eût, on auroit beau donner tous ſes ſoins à venir à bout de ſon entrepriſe, tout cela ſeroit inutile.

Mais ceux qui ne ſe ſoucient pas de les avoir fraîches, les font ſécher à la fumée, ſur des Claies préparées exprés pour cela; puis ils les batent pour les dépouiller de leur premiere peau, & les vannent comme on fait le Bled; afin d'en ſéparer les peaux; aprés quoy ils les ſerrent dans un lieu tenu bien net, & qui n'eſt point du tout humide.

Le Chataigner a d'autres proprietez, outre la nourriture qu'il fournit; mais comme ce n'eſt pas icy l'endroit d'en parler, je me réſerve à le faire au traité du commerce des Bois.

CHAPITRE XVII.

Du Cormier & du Cornoillier.

TOut arbre vient de ſemence, dont le grain eſt plus ou moins gros l'un que l'autre; & ſe ſeme pour la même raiſon, avec des précautions toutes differentes.

Du Cormier.

Le Cormier, dont la graine eſt extrémement petite, ſe met en terre différemment du Chataigner & du Chêne; & eſt un arbre qui vient grand, dont la feuille a beaucoup de reſſemblance avec celle du Freſne; & le fruit duquel eſt une eſpece de petite poire, ou plûtôt de Neffle, qui n'eſt bon qu'en moliſſant; & comme il n'eſt pas d'un grand relief, cet arbre n'eſt pas ſi fréquent que les autres fruitiers.

Cependant comme il eſt bon de ne rien ignorer, & que ſur-tout en matiere d'agriculture, on ne ſçauroit trop ſçavoir de choſes, je vais m'expliquer ſur le Cormier, de tout ce que j'en ay pu tirer de lumieres des Auteurs qui en ont écrit.

Cet arbre à la verité eſt fort long à venir, mais pas tant auſſi qu'il y en a qui ſe l'imaginent, & qui s'arretent à un certain Proverbe qui dit,

Plan-

Digitized by Google

Plante Cormier quand tu voudras,
Jamais Cormes ne mangeras.

J'ay pourtant bien vu des gens, m'avoir assuré avoir planté des Cormiers, & en avoir mangé des Cormes.

La chose n'est pas incroyable, & il se peut aussi, que ceux qui ont donné l'origine à ce Proverbe, ne se trompent pas tout-à-fait; mais voicy en quel cas.

Si la nature dans ses différentes productions, est celle, sans aucun secours des hommes, qui éleve cette sorte d'Arbre, je ne voudrois point jurer que les Cormiers ne fussent aussi longs à croître qu'ils le disent; parce que cet Arbre ayant le bois extrémement dur, la séve n'y sçauroit monter que fort lentement: mais aussi, de quelque nature que ce bois puisse être, si l'on prenoit le soin de semer des Cormiers, & qu'on les élevât dans une pépiniere comme on fait les autres Plans, je ne fais point de doute qu'on n'en pût même semer, les planter, & en manger du fruit. Car pour-lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne se pourroit, quelque difficiles qu'ils fussent à faire venir, que dans un tems, plus long veritablement que celuy que demandent les autres fruitiers, ils ne montrassent des effets de leurs fructueuses productions; & pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que j'ay dit sera veritable: & comme pour éprouver une chose, il est besoin d'y avoir les connoissances requises, je vais dire, afin qu'on s'en serve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promtement les Cormiers.

De la maniere d'élever promtement des Cormiers.

Il y a de deux especes de Cormiers, le mâle & la femelle, qui est celle qui apporte du fruit en abondance, au lieu que le male ne produit rien que du bois, & des feuilles, qui ne different en rien les unes des autres, ainsi que le bois.

La semence que produit la femelle, donne aussi la naissance au mâle; ainsi c'est au hazard quand on les seme.

On sçaura aussi, qu'il y a deux sortes de Cormes; les unes qui ont la forme d'une Poire, & sur lesquelles on voit comme une couleur de mousse vers la queüe, ce sont là les meilleures; & les autres qui sont appellées sauvages, sont plus pointuës, & ont la peau verdâtre.

Pour avoir plus promtement des Cormiers, on les fait venir de semence; car ils ne peuvent souffrir qu'on les ente en aucune maniere: & cette semence se tire des Cormes qu'on choisit toûjours venant des Cormiers femelles, plûtôt que des mâles.

Méthode pour semer les Cormiers.

Non moins que les autres Plants, les Cormiers avant d'être semez, veulent qu'on leur tienne une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre suffira pour cela; car on n'éleve pas de ces Arbres-là en quantité, comme on fait des autres.

Cette maniere de faire venir les Cormiers de semence, comme j'ay déja dit, est la seule que je connoisse pour sçavoir les multiplier; c'est pourquoy il faut s'y attacher pour la mettre en usage, & laisser les autres comme vaines, & celles auxquelles l'experience ne veut point qu'on s'arrete.

La voye dont on se sert pour parvenir à cette méthode, est assez particuliere, d'autant que les grains des Cormes se tenant ensemble dans une chair visqueuse, on ne se persuade pas aisément de quelle façon on les peut séparer pour les semer.

Pour réussir en cette méthode, on fait une corde de jonc en forme de natte; ou bien

Digitized by Google

bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que ſont celles, en bien des endroits, dont on ſe ſert pour tirer de l'eau des puits.

Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à ſécher; mais on ſupplée à ce défaut en la laiſſant un peu pourrir ſur terre à l'humidité.

De ce qu'il faut obſerver avant de cueillir les Cormes qu'on deſtine pour faire de la ſemence.

Le tems de cueillir les Cormes pour être mangées, eſt lorſqu'elles ne ſont point encore meures; mais icy ce n'eſt pas de même: car il ſeroit bon qu'une trop grande maturité les fiſt elle-même détacher de l'arbre; elles n'en vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçuë de tout le monde, que plus un fruit eſt meur, plus utilement peut-on ſe ſervir de ſes pépins pour ſemer: ainſi l'on attendra que les Cormes pour faire de la ſemence ſoient parvenuës ſur l'arbre à une juſte maturité.

Les Cormes ainſi priſes de deſſus l'arbre, on frote la corde dont je viens de parler; & c'eſt par ce moyen que les grains s'y attachent.

On aura donc, comme j'ay dit, une planche dreſſée ſur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun deſquels on couchera une corde ainſi frotée, qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau; ce travail ſe fait ordinairement incontinent aprés que les Cormes ſont tombées de l'arbre.

Il pourroit arriver que les fortes gelées venant à pénetrer juſqu'à cette graine, en endommageroient une partie; c'eſt ce qui fait que pour prévenir cet inconvénient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au Printems, afin que l'air & la chaleur du Soleil facilitent tous ces petits grains ainſi colez à cette corde, à germer, & pouſſer hors de terre.

Si-tôt que ces petits Plans ſont levez, il faut lorſque le tems eſt trop ſec, les arroſer, & être ſoigneux de les ſarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns ſi l'on juge qu'ils ſont trop épais.

A meſure que ces petits plans croîtront, & qu'ils auront paſſé une année, on les cultivera avec ſoin, c'eſt à dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mis en place.

De la maniere de planter les jeunes Cormiers.

Les jeunes Cormiers étant parvenus à une hauteur raiſonnable pour être plantez, on leur choiſit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froid & humide, comme étant les deux dégrez qui contribuent le plus à les faire croître.

Ce choix fait, on y creuſe des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans leſquels on les met aprés avoir jetté ſous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit; enſuite on recouvre le pied entierement de terre, qu'on laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit tems de leur donner le premier labour.

Je dis encore un coup, les labours ſont le ſoûtien des Plantes, & ſans les labours, quelque arbre que ce puiſſe être quand il eſt nouvellement planté, ne fait que languir; & c'eſt ce qui eſt cauſe que je poſe en fait, que des Cormiers traitez & cultivez juſques icy, comme j'ay dit, feront mentir le proverbe: Sur-tout ſi pendant quatre à cinq ans aprés avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourez trois fois l'année ſeulement.

Je ne parle point icy des diſtances qu'il y a à leur donner, n'employant point cette ſorte d'arbre à faire des allées, ny des hautes-Futayes; mais les plaçant dans quel-

Digitized by Google

quelque coin perdu de quelque terre proche la maiſon, ou ſur le bord de quelque pâture non éloignée, & non jamais dans des Jardins.

Du tems de cueillir les Cormes.

Il eſt doux de cueillir le fruit d'un arbre aprés l'avoir cultivé pendant quelque tems, & ſur-tout lorſque nous pouvons les appeller nôtre éleve. Cueillir ce fruit n'eſt pas une affaire; mais ſçavoir faire cette operation dans ſon tems, c'eſt en quoy conſiſte un échantillon de la ſcience d'un homme qui s'adonne à l'Agriculture.

Pour donc cueillir les Cormes dans leur tems, il ne faut pas attendre qu'elles ſoient parvenuës à une parfaite maturité; mais les abatre lorſqu'elles ſont jaunes & dures, afin de les achever de meurir ſur la paille, où on les répand, pour y demeurer juſqu'à ce qu'elles ſoient devenuës d'un gris fort brun, & toutes molles, qu'elles ſont pour lors bonnes à manger; ce qu'on ne tarde pas de faire, ou de les envoyer vendre, ce fruit aprés cette maturité n'étant pas de longue durée.

De l'utilité des Cormes.

Il n'eſt point de fruit qui n'ait ſon utilité particuliere; le Raiſin produit du vin, & à ſon défaut les Cormes compoſent avec de l'eau une boiſſon, qui n'eſt pas à la verité ſi bonne que le jus de la treille, mais qui vaut mieux que de l'eau pure; les gens de la Campagne s'en ſervent fort bien: je diray la maniere de la faire, lorſque je traiteray des differentes ſortes de boiſſons.

Ce fruit a d'autres qualitez aſſez particulieres: les Médecins tiennent qu'il eſt froid de ſa nature quand il eſt dur, mais lorſqu'il eſt mou, qu'il acquiert un peu de chaleur par une eſpece de corruption; de la premiere façon il reſſerre davantage, & nourrit moins.

Les Cormes ont encore une vertu principale, qui eſt de rafraîchir, & c'eſt par ces qualitez qu'elles ſervent de puiſſans remédes aux flux de ventre invéterez, & aux dyſenteries.

Du Cornullier.

Le Cornullier eſt un arbre aſſez connu, & qui vient en toute terre; il demeure plus nain que les arbres précedens, ſon bois etant plus dur, & moins moëlleux; ſon fruit eſt aſſez agreable à manger, étant aigret.

Cet arbre eſt fréquent dans les forêts, & la ſeule naure en produit en ſi grande abondance, qu'on ne daigne pas en élever d'ailleurs.

Lorſqu'on ſouhaite avoir chez ſoy de ces ſortes d'arbuſtes; comme arbres de peu de conſéquence, on les met dans quelques recoins d'un Parc, ou quelqu'autre endroit de cette nature, & qui ſoit frais; car c'eſt ce qu'ils aiment: & pour les hâter de venir, aprés qu'on les aura mis dans des trous faits exprés, on les labourera de tems en tems.

Je ne fais point de doute que le Cornullier, auſſi bien que les autres arbres, ne pût venir de graine, ſi l'on ſe vouloit donner la peine de ſe ſervir de cette voye pour en élever; mais ne cherchons point dans nôtre Oeconomie des choſes qui coûtent plus qu'elles ne rendent: je ne conſeille à perſonne d'en faire des Pepinieres, mais plûtôt d'en planter comme la nature les aura produit dans les bois.

Il y a deux eſpeces de Cornouilles, rouges & blanches; celles-cy ſont plus rares & moins communes que les rouges, qui ſont fort ordinaires par toute la France; on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du ſel, commes des olives.

D'autres les laiſſent parvenir à une entiere maturité, ce qui ſe reconnoît lorſ-

Digitized by Google

qu'elles paroiſſent d'un rouge ecarlaté, & pour lors c'eſt pour en manger ainſi, ou pour en confire; cette confiture, dit-on, ſervant de rafraîchiſſement aux malades.

CHAPITRE XVIII.

Des Coudriers.

VOicy un arbre qui eſt aſſez commun, mais qui rendroit plus de profit qu'il ne fait, ſi l'on vouloit ſe donner la peine de l'élever comme il faut.

On m'avouera auſſi que bien des gens curieux dans l'Agriculture ne négligent la culture de bien des Plans, qu'à cauſe qu'ils l'ignorent; ils laiſſent à la nature ſeule le ſoin d'élever les Coudriers, pour bien ſouvent ne les croire pas dignes d'y appliquer leurs ſoins, & c'eſt pour lors qu'ils ſe trompent.

Le profit qu'on en peut retirer ſeroit bien plus grand en bien des endroits qu'il n'eſt pas, ſi l'on ne ſe contentoit pas de les laiſſer croître dans les Forêts, mais qu'on voulût ſe donner la peine d'en élever exprés: ce qui ſe pourroit aiſément pratiquer, à cauſe, pour planter ces Coudriers, qu'il ne faut chez ſoy que des lieux les moins propres à mettre quelqu'autre choſe, & cette ſorte d'Arbriſſeau même étant fort convenable à faire des hayes.

Si ſouvent on ne recueille pas des Noiſettes conformément à la quantité des Coudriers, ou Noiſettiers, comme on voudra dire, (l'un & l'autre étant la même choſe) il ne faut pas en être ſurpris; deux inconvéniens que voicy en ſont la cauſe.

Le Premier, c'eſt le trop d'ombrage, qui empêchant ces arbres lorſqu'ils ſont en fleur de jouir du Soleil, ou les oblige de couler ou ne leur fait prendre que des fruits qui n'ont que la coque.

Et le ſecond, qui produit auſſi en luy ces deux mauvais effets, me ſemble agir en cela plus naturellement que l'autre, puiſque c'eſt le manque de nourriture que prennent ces Coudriers au milieu des Bois, où les Chênes & autres eſpeces d'arbres qui leur ſont ſuperieurs, & qui les avoiſinent de tous côtez, emportent toute la plus grande partie de la ſubſtance de la terre où ils ſont ſituez.

Toutes ces raiſons ſemblant être aſſez bien établies, je me perſuade que ceux qui chercheront leur profit en maniant eux-mêmes ce qu'ils ont de bien à la campagne, ſe ſentiront pouſſez d'envie d'élever exprés des Coudriers, dans l'eſperance dont ils pourront ſe flater, d'en recueillir des Noiſettes en plus grande abondance, que s'ils en abandonnoient tout le ſoin à la nature, qui bien ſouvent laiſſe les choſes imparfaites, ſi l'art ne vient à ſon ſecours.

Et ce qui rend d'autant plus facile à élever cet arbre, c'eſt que toutes expoſitions luy ſont indifferentes; il croît dans les Vallées comme ſur les Montagnes, & vient bien en toute ſorte de terre, on le ſeme & on le plante de differente maniere, c'eſt-à-dire, de bouture ou de plant enraciné, qui eſt le meilleur, & la voye la plus prompte pour en avoir bien-tôt.

Des moyens d'élever des Coudriers de plant enraciné.

Diſons auparavant de faire recherche de cette ſorte de Plant, qu'il y a deux eſpeces de Noiſettes; l'une qu'on appelle franche, & qui eſt rouge dedans, & qu'on eſtime le plus; & l'autre, qui eſt plus petite & de moindre valeur, à laquelle on donne le nom de ſauvage.

Cela étant, il eſt de la prudence de celuy qui veut planter des Coudriers, de choiſir ceux qui ſont de la meilleure eſpece, puiſque l'une ne coûte pas plus de peine à cultiver que l'autre.

On

Digitized by Google

On en formera ou des hayes, ou des plans particuliers dans des endroits perdus, comme j'ay dit cy-dessus.

Avant que de les planter, la terre sera bien préparée; & si l'on destine ces Plans pour des hayes, on tendra un cordeau le long duquel on fera une rigole de la profondeur d'une bêche; puis on y placera ces Coudriers d'un pied de distance l'un de l'autre, qu'on recouvrira incontinent de terre, étant soigneux d'en bien garnir toutes les racines, crainte qu'elles ne s'éventent.

Si c'est pour en faire un Plant particulier, l'espace de terre qu'on voudra employer à cela, sera labouré à uny, & puis faisant des rigoles écartées de deux pieds & demy l'une de l'autre, & tirées au cordeau, on y placera ces Plans comme je viens de dire, & sans y observer d'autres mysteres.

Quelques labours aprés qu'ils seront repris, ne leur seront pas d'un petit secours pour les faire croître promtement.

Quand il faut planter les Coudriers.

Il y a plusieurs saisons pour planter les Coudriers, l'Autonne & le Printems; dans celle-là au mois d'Octobre, & dans celle-cy c'est en Fevrier ou en Mars.

OBSERVATION.

Qu'on observe quand on plante des Coudriers, qu'il faut que sur la racine qu'on a arrachée, il y ait toûjours plusieurs rejettons; l'experience a fait connoître qu'ils en rapportent plus de fruit.

On ne manquera point tous les ans de les labourer au Printems, & d'en ôter tous les nouveaux rejettons qui seront en pied, comme étant fort sujets d'attirer à eux la meilleure partie de la nourriture, ce qui empêche les Coudriers de prendre du fruit, comme ils ont coûtume d'en prendre lorsqu'ils sont bien soignez.

Ces arbres viennent par touffes, qui pour être garnies raisonnablement, ne doivent avoir sur racines que trois ou quatre tiges.

Ces tiges dans leurs commencemens auront été bien émondées, pour parvenir à un accroissement parfait; & dans cet état on ne negligera point de les entretenir toûjours de même, ne laissant pas la moindre petite branche à plus de deux pieds du sommet, & cette façon contribue beaucoup à les maintenir droits & à leur faire produire quantité de fruit.

Des boutures de Coudrier, & comme il faut les gouverner.

Les boutures de Coudrier, comme celles des autres arbres qui s'élevent ainsi ne sont rien autre chose que des branches coupées de dessus eux, pour être piquées en terre, afin d'en multiplier l'espece.

Ces sortes de branches se coupent diversement, c'est à dire, que la nature de certains arbres veut que pour reussir à cette operation il y ait du bois de deux seves, au lieu qu'il y en a d'autres qui ne l'exigent pas.

Le Coudrier est du naturel des premiers, & le vieux bois toûjours doit surpasser le nouveau.

Il y a un choix à faire de ces boutures, & sans quoy on seroit en danger de travailler inutilement; car il faut qu'elles soient belles, d'une écorce bien unie, & qu'on remarque sur elles des nœuds de bien prés l'un de l'autre, & qu'elles soient de la grosseur du doigt, & de la hauteur de trois pieds.

Avant que de les mettre en terre, on aura disposé des rigoles comme j'ay dit cy-dessus; puis aiguisant ces boutures d'environ un pied & demy d'un côté seulement, sans endommager l'écorce de l'autre, apres les avoir toutes élaguées, on en

Digitized by Google

tordra le bout qu'on voudra qui prenne racine; puis aprés les ayant courbées un peu dans ces rigoles, on les enterrera, obſervant de preſſer la terre avec le pied pour les obliger de s'enraciner plûtôt.

Au lieu de les tordre, il y en a qui ne font que les fendre un peu, & pour empêcher que la fente ne ſe referme ils y mettent au milieu une feve, ou une petite pierre ſeulement, puis ils les mettent toûjours en courbant dans ces rigoles, & les recouvrent ainſi de terre; l'une & l'autre maniere reuſſit aſſez bien, on n'a qu'a prendre celle qui plaira davantage.

De la maniere d'élever les Coudriers de ſemence.

On éleve encore les Coudriers de ſemence, & voicy comme ceux qui l'entendent ont coûtume de s'y prendre.

Ils commencent à dreſſer au cordeau des rigoles d'un bon fer de bêche de profondeur, comme j'ay dit, qu'ils rempliſſent ſeulement moitié de bonne terre dans laquelle ils plantent des noiſettes de quatre doigts de diſtance l'une de l'autre, & environ d'autant dans cette bonne terre qui y eſt, & dont ils les recouvrent, laiſſant pour la premiere année ces rigoles à moitié remplies, & juſqu'à ce que ces Noiſettes ayent produit leur plant; aprés ils les comblent l'année ſuivante.

Si-tôt qu'on voit lever ces Noiſettiers, il faut attendre qu'ils ſe ſoient un peu fortifiez, pour en arracher de deux l'un aux endroits où ils n'auront point manqué; & pour lors ces Plans venus de ſemence, ſans qu'il ſoit beſoin de les tranſplanter, parviennent à un parfait acroiſſement.

Des Avelaines.

Les Avelaines ſont les meilleures de toutes les Noiſettes, & les plus groſſes; elles viennent mieux de ſemence qne de toute autre maniere, & veulent être cultivées & bien labourées, & ſe plaiſent plus à l'air que les Coudriers, qui croiſſent naturellement bien dans les Bois, & ſont propres à former quelque paliſſade de Jardin.

Des particularitez & vertus du Coudrier.

On tient que le Coudrier, ainſi que ſon fruit, ont tant d'antipathie avec toutes eſpeces de bêtes venimeuſes, qu'où il y en a, nul ſerpent, & autre inſecte de cette ſorte, n'y ſéjournent jamais; & l'on dit bien plus, que ſi-tôt qu'ils en ſont frapez, ils en meurent.

Il y a ſur les Coudriers une obſervation qu'on fait aſſez plaiſante; qui eſt que lorſqu'ils abondent en Noiſettes, on dit en de certains païs, que c'eſt ſigne qu'il y aura bien des Mariages la même année; ce que je dis eſt pour l'avoir appris dans un Village où je vis une troupe de filles & de garçons qui ſe divertiſſoient: je m'informay d'où procédoient tels divertiſſemens, on me répondit que c'étoit en ſigne d'allegreſſe de ce qu'il y avoit beaucoup de Noiſettes; & que conjecturer de là? repliquay-je: c'eſt, me repartit-on, que cette année icy foiſonnera en mariages; je pris cela pour argent comptant, & paſſay mon chemin.

A l'égard de la maniere de conſerver les Noiſettes, je ne ſçache point qu'il y ait aucun myſtere, ayant cela elles mêmes de particulier de ſe garder fort long tems, pourvû qu'elles ſoient miſes dans un lieu qui ne ſoit point humide.

Digitized by Google

CHAPITRE XIX.

Du Jujubier, & de l'Alizier.

QUoy qu'on puiſſe dire que ce ſecond Livre ſoit en partie une eſpece de Jardinage, cependant la plûpart des arbres qui nous ſont connus en France, & dont nous avons parlé juſqu'icy ſont plûtôt recherchez pour l'embelliſſement d'un Bois, que pour tenir lieu de bons arbres fruitiers, que nous avons coûtume de cultiver avec plus de ſoin, & que nous eſtimons bien davantage à cauſe de l'utilité dont ils ſont.

Le Jujubier, qu'on tient venir d'origine de Syrie, & avoir été apporté par Sextus Papinius en Italie, d'où nous l'avons tiré, eſt un fruit qui reſſemble à la Cornoüille, tant par ſa forme que par ſa couleur, mais different du goût, le premier étant doux, au lieu que le ſecond eſt aigret.

Cet arbre n'exige pas beaucoup de ſoins d'un Jardinier, ny de quelqu'autre que ce ſoit qui le puiſſe cultiver; ſon fruit, comme une olive, a des noyaux qui luy ſervent de ſemence, car ce n'eſt que par cette voye qu'on en peut plus promtement multiplier l'eſpece.

On peut déja remarquer de là, que pour bien élever des Jujubiers, il en faut faire des Pepinieres; c'eſt à dire, que prenant ſeulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toiſes de long, il ſuffira pour en avoir autant qu'il en ſera néceſſaire pour s'en garnir.

Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des Plans, ſont la terre, & l'expoſition: la choſe n'eſt pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoiſſance de leur nature.

De la terre propre au Jujubier.

A l'égard de la terre, à cauſe que cet arbre vient d'origine d'un païs chaud, il faut qu'elle ſoit ſeche & non humide, ce dernier temperamment luy étant extrémement contraire.

De l'expoſition qui convient au Jujubier.

La ſemence de Jujubier réuſſit bien mieux lorſqu'on a eu ſoin de la mettre dans un endroit chaud, que ſi elle étoit en un lieu froid, & rempli d'humidité.

Comme il faut que la terre ſoit préparée pour ſemer le Jujubier.

Le Jujubier eſt d'une nature à vouloir une terre bien labourée, & bien amendée; & le meilleur engrais qu'on puiſſe luy donner, eſt la marne bien conſommée ſi on en a; ou à ſon défaut, moitié de terreau de fumier de cheval, & moitié de fumier de mouton bien pourri: à l'aide de tels amendemens il ne ſçauroit manquer qu'il ne produiſe un bon effet.

Du tems de le ſemer.

Ce ſeroit mal prendre ſon tems de ſemer le Jujubier avant l'Hyver, à cauſe, comme j'ay dit, qu'il eſt naturellement chaud; c'eſt pourquoy on attendra pour le faire que le mois de Mars ſoit arrivé.

Digitized by Google

De la maniere de le semer.

Trois jours avant que de semer le Jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eau, afin de préparer le germe à sortir plûtôt.

Sur cette planche dont j'ay parlé, & dont la terre sera bien ameublie & fumée, on fera deux rayons seulement aux deux extrémitez en long, & à quatre doigts prés de chaque bord.

Ces rayons seront tirez au cordeau, & profonds d'environ trois doigts; & cela fait, on prendra cette semence ou ces noyaux, qu'on mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un poûce seulement; puis on les recouvrira de terre, en mettant cette planche toute à uni avec le rateau.

On se souviendra de ce que j'ay dit, qu'il falloit observer à l'égard des Plans nouvellement crus dans la Pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les sarcler, que la maniere de les labourer. Je n'en feray point de redite là-dessus, on peut y avoir recours.

Du besoin que les Jujubiers ont d'être arrosez.

Les arrosemens sont un secours dont les Jujubiers ont besoin, soit pour les aider à lever lorsqu'ils sont semez, soit pour les bien faire croître quand ils sont sortis hors de terre.

Lorsqu'il s'agit de leur prêter secours par le moyen des arrosemens pour les obliger à lever plûtôt, on choisit toûjours l'heure de midy pour leur donner de l'eau avec un arrosoir.

Cette eau ne sera point prise toute fraîchement sortie d'un puits, ou d'une fontaine, mais aura été reposée au Soleil, ou puisée dans quelque mare, où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles dont je viens de parler.

Cet arrosement fait en ce tems, & convenable à la nature de cette Plante, opere merveilleusement bien en elle; mais il n'en faut pas agir de même lorsque les Plans sont levez; car ce feroit les mettre en danger d'être brulez: ainsi au lieu de les arroser pour lors à midy, ce sera le soir qu'il sera nécessaire de se donner ce soin, toûjours avec l'arrosoir, & d'une eau échauffée comme j'ay déja dit.

De la saison de les planter.

Quoy que ces arbrisseaux craignent le froid, cependant la veritable saison de les planter est le mois de Novembre, afin que la chaleur qui pendant l'Hyver est renfermée au centre de la terre, dispose, comme aux autres arbres, ses racines à en produire de nouvelles; de plus, lorsque le Jujubier est parvenu en un état d'être planté, qui est lorsqu'il est gros environ d'un poûce, on le croit hors des atteintes des grandes gelées; ainsi nul scrupule là-dessus.

Cet arbre se plante comme le Cornullier, c'est-à-dire en place perduë, non ombragée, mais au contraire fort exposée au Soleil.

Du tems de cueillir les Jujubes.

On recueille les Jujubes vers la fin du mois de Septembre, étant la saison de leur parfaite maturité; ce fruit se mange pendant quelque tems, & veut pour être conservé qu'on le mette dans un lieu sec, car l'humidité luy est contraire.

De l'Alisier.

Tous ceux qui connoissent l'Alisier, avoüeront que c'est un arbre qui vient d'une

trés-

Digitized by Google

très-belle forme, & qui ne merite pas moins d'être gouverné que tous les autres arbres dont nous avons parlé cy-dessus.

Cet arbre aime naturellement la terre grasse; car qui le mettroit dans un fonds maigre & desseché, il n'y croîtroit que languissamment; & c'est donc là le point d'abord qu'il faut observer pour l'élever avec succés.

De la terre propre à l'Alisier.

La terre qu'on luy destinera sera ameublie par plusieurs labours qu'on sera soigneux d'y donner auparavant que de l'y placer, sçachant que c'est inutilement qu'une terre a été choisie propre à la nature d'un Plant, si on l'y met sans la bien labourer; car ce Plant négligé ainsi, fait bien-tôt voir qu'on n'a pas eu raison de ne luy pas avoir donné une terre mieux préparée; & cette terre doit toûjours être d'un temperament gras.

Des fumiers propres à l'Alisier.

Pour parvenir à un bel accroissement, & pour rendre beaucoup de fruit, l'Alisier n'est pas content d'une terre telle que nous le venons de dire cy-dessus; il veut encore qu'on y joigne l'amendement, & celuy qui luy convient le mieux est le fumier de mouton, qui mis dans une terre grasse a coûtume d'en corriger le temperament froid, & par ce moyen de la rendre substantielle autant qu'on le peut souhaiter.

De la maniere d'élever l'Alisier.

Comme j'ay déja parlé plusieurs fois d'élever des Plants en Pepinieres, soit de semence, soit de plant; je n'en diray rien icy, me contentant de renvoyer le Lecteur à deux ou trois endroits où j'en ay traité; mais j'avertiray seulement que l'Alisier vient de semence.

De l'exposition qu'il faut donner à l'Alisier

Cet arbre ne donne que du fruit d'un goût mediocre, lorsqu'on ne sçait pas luy donner l'exposition qui luy est nécessaire; au lieu que quand on le place en un endroit où il peut jouir à plaisir de l'aspect du Soleil, il produit pour lors un fruit qui ne chatouille pas seulement le goût par sa douceur, mais encore qui par son odeur sçait extrémement flater l'odorat; & il acquiert ces deux qualitez lorsqu'on l'expose ou au Midy, ou au Levant.

De l'usage qu'on fait des Aliziers.

On n'éleve point d'arbre qui n'ait son usage particulier; les uns sont propres à mettre en Espalier, les autres à former des Quinconces, & les autres enfin à faire des Allées: & c'est pour ce dernier compartiment, qu'on a coûtume de destiner les Aliziers, qui par leurs feuilles qui ne sont sujetes à aucune vermine, font un effet merveilleux lors qu'on les plante de cette maniere.

Comme il faut planter les Aliziers.

Pour planter les Aliziers qu'il n'y ait rien à redire, on creuse des trous de trois pieds de largeur, & de deux de profondeur: cela fait, avant de mettre l'arbre dedans, on les remplit d'un pied de bonne terre, sur laquelle on pose l'Alizier, qu'on recouvre ensuite de terre, ayant été soigneux d'en bien garnir les racines, dans

l'ar

l'apréhenſion qu'il y auroit, manque de cette précaution, qu'elles ne vinſſent à s'éventer, & à rendre par cet inconvénient le travail du Jardinier inutile.

De l'eſpace qu'il faut leur donner.

La nature de ces arbres étant de jetter beaucoup de branchages, nous donne aſſez à connoître, qu'il ne faut pas en les plantant, les mettre trop prés les uns des autres; mais leur donner entre-eux, trois toiſes de diſtance, aprés qu'on aura tendu le cordeau pour les poſer à droite ligne: & aprés toutes ces meſures priſes, on ne les laiſſera point manquer de labours pendant les trois ou quatre premieres années, qu'ils prendront des forces ſuffiſantes, pour s'en pouvoir paſſer de peu dans la ſuite des tems.

CHAPITRE. XX.

Du Buis, & de l'Azerolier.

POur ſuivre l'ordre que je me ſuis preſcrit, je devrois avoir mis cet arbre dans le rang de ceux qui n'apportent point de fruit; mais m'étant pour-lors échapé à l'idée, le Lecteur, s'il luy plaît, me pardonnera cette tranſpoſition, comme une choſe d'une trés-médiocre conſéquence à la matiere dont je traite.

La nature du Buis eſt de ne craindre ny le froid ny le chaud, du moment qu'il eſt repris aprés avoir été planté; & il n'y a point d'arbre qui demande moins de peines à cultiver: tout terroir luy eſt propre, & il vient également bien dans l'un & dans l'autre.

Si cet arbre n'apporte point de fruit, on ſçait de quelle utilité eſt ſon bois, & combien on en tire de beaux ouvrages.

Des differentes manieres d'élever le Buis.

Le Buis s'éleve de trois manieres; ſçavoir, de ſemence, de plant enraciné, & de boutures.

Je vais commencer d'apprendre celle dont on ſe ſert lors qu'on le veut ſemer, comme étant la plus prompte, & la plus aſſurée.

Méthode d'elever le Buis de ſemence.

Pour réuſſir dans cette méthode, il faut d'abord choiſir un lieu propre à y dreſſer une pepiniere; & comme j'ay déja dit, il n'importe dans quel terroir, pourvû néanmoins, que lors qu'on voudra ſemer cette graine, la terre où on voudra la mettre ſoit bien préparée: car on ſçait que toute graine, de quelque nature qu'elle puiſſe être, veut toûjours une terre façonnée, ſi l'on ſouhaite qu'elle croiſſe avec vigueur, & en abondance.

Il y a des graines d'arbre, que j'ay dit qu'il falloit ſemer en rayons; j'en ay donné les raiſons: mais pour celle cy, il n'eſt pas beſoin d'en agir de cette maniere, il ſuffit qu'on la ſéme comme de la graine de Laitue; c'eſt-à-dire, tout couuert les planches qu'on luy a deſtinées; les recouvrant doucement aprés avec le râteau.

Du tems de ſemer le Buis.

Chaque choſe a ſon tems pour être conduite à ſa perfection; une graine ſe ſeme dans une ſaiſon, & l'autre dans une autre: obſervations qu'il eſt beſoin de faire, quand on veut réuſſir en matiere d'agriculture; & pour ne point travailler inutile-

ment

Digitized by Google

ment en ſemant du Buis, on ſçaura donc que le veritable tems de le faire, eſt au mois d'Octobre, ou dans celuy de Novembre.

Le ſoin que demande le Buis aprés qu'il eſt hors de terre, eſt qu'on luy donne un peu d'eau pendant les trop grandes ſechereſſes, pour l'aider à croître mieux qu'il ne feroit, ſi on laiſſoit ſeulement agir la nature: de plus, je ne vois pas qu'on luy doive refuſer cet arroſement, puiſque ce n'eſt que pendant la premiere année qu'il l'exige de nous; ayant pour-lors aſſez cru pour être ôté de la pepiniere, & porté ailleurs pour être tranſplanté.

Méthode d'en avoir de plant enraciné.

Le Buis pullule extrémement en racine, & il ſuffit d'en planter un brin, pour au bout de deux ou trois ans en tirer dix: c'eſt ce qui fait que ceux qui en veulent faire des pepinieres de plants enracinez, prennent la peine d'en arracher par touffes, qu'ils ſéparent en autant de brins qu'ils y en trouvent, pour les y mettre enſuite, afin d'y avoir recours dans le tems qu'ils en ont beſoin. C'eſt ce que font les Jardiniers qui vendent du Buis en botte pour tracer des Parterres, & qui les y plantent en rayon ouvert.

REMARQUE.

On remarquera qu'il y a de deux ſortes de Buis; ſçavoir, le Buis nain autrement dit Buis d'Artois; & le Buis ordinaire: Le premier eſt celuy, comme je viens de dire, dont on ſe ſert pour dreſſer les Parterres, & qui ne devient jamais grand; & le ſecond, eſt le Buis qui croît en hauteur; & dont on voit des arbres: on en employe auſſi quelquefois pour des compartimens de Jardin, mais il ne produit pas un ſi bel effet que le premier.

Des Pepinieres de Buis par boutures.

Faire pepinieres de Buis par boutures, eſt prendre des brins des vieux pieds auſquels on tord le bout d'en-bas; cela fait, dans des rayons exprés qu'on a diſpoſez, on met ces brins en courbant, qu'on recouvre incontinent de terre en la foulant du pied; puis avec un arroſoir on imbibe tout ce qui eſt planté de ce Buis.

Il faut que lieu où l'on a dreſſé cette pepiniere, ſoit un peu ombragé; afin que par le moyen de l'humidité qui y regne, plus que s'il étoit expoſé au Soleil, ces plants en reprennent plûtôt racine.

J'ay bien voulu mettre cette derniere méthode d'élever du Buis, afin qu'on ne m'accuſe point de rien omettre de ce qui peut contribuer à multiplier toutes ſortes de plants de toutes les manieres: mais je ne conſeille point de s'en ſervir, à cauſe que ce bois étant trop dur, & fort-peu moëlleux, eſt ſujet étant planté ainſi, à ne reprendre que rarement.

Des moyens d'avoir du Buis en arbres de tige.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'en bien des endroits on dreſſât de grands plants de Buis, pour laiſſer croître en arbre de haute tige; afin d'en pouvoir tirer le profit qu'on ſçait que rapporte tel bois à tous ceux qui en élevent ainſi, ou qui en ont d'élevez des mains de la nature.

Pour réuſſir dans une telle entrepriſe, il faut avoir été ſoigneux d'en avoir fait une pepiniere, de celuy dont le genie eſt de croître en haute-tige; & ces plants émondez, & bien gouvernez dans ce lieu pendant quatre ou cinq ans, ſont les arbres qu'on arrache pour être replantez ailleurs avec plus d'eſpace.

Le lieu qu'on deſtinera pour placer ces plants, ſera pris indifferemment puiſque

Digitized by Google

toute terre leur eſt propre; & il ſuffira qu'on les éloigne les uns des autres de quatre pieds, car quelques confuſes que puiſſent être leurs racines, cela n'empêche pas qu'elles ne parviennent à un bel accroiſſement.

Les trous dans leſquels on les mettra, ſeront de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de deux; & ces arbres tranſportez dedans, comme j'ay pluſieurs fois enſeigné qu'il falloit faire, aprés un certain tems, ſe rendront en état de donner la ſatisfaction qu'on en attend, avec l'aide de quelques petits labours qu'on ne refuſera point de leur donner.

De l'Azerolier.

Perſonne n'ignore que de tout-tems la nature n'ait été bigearre en ſes operations; & ſi nous la connoiſſons pour telle, ce n'eſt que par l'induſtrie de ceux qui pour l'éprouver, ont bien voulu appliquer leurs mains pour luy faire faire des productions extraordinaires.

L'expérience nous le fait voir dans l'Azerolier, qui eſt un compoſé de deux arbres differens; ſçavoir, du Coignaſſier ſur lequel on a enté de l'Aubeſpin, dont les deux natures incorporées, donnent un fruit de couleur rouge, qui a la figure d'une poire pointue, & qu'on appelle Azerole.

Ce fruit ne peut être mangé crud, à cauſe de ſa trop grande âpreté; mais il eſt trés-bon en confiture faite au ſucre, au miel, ou au vinaigre.

La culture de cet arbre ne demande pas beaucoup de ſoins; car pourvu que dans les commencemens on luy donne quelques labours, cela ſuffira: & la maniere de greffer ces arbres eſt en fente.

CHAPITRE XXI.

Du Nefflier, & du Mirabolanier.

LE Nefflier eſt un arbre fort eſtimé & recherché de pluſieurs; & il y a peu de Maiſons de campagne qui n'en ſoient fournies; il eſt long à venir, & il eſt d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems; à cauſe de l'extrême dureté de ſon bois, qui tient toûjours de la ſeve de l'épine blanche ſur laquelle on le greffe ordinairement.

On compte de trois eſpeces de Neffliers: la premiere, & la plus eſtimée, eſt celle qui a ſes feuilles larges, qui croît plus que les deux autres, & qui produit ſon fruit plus gros, & de meilleur goût.

La ſeconde eſpece n'eſt pas ſi priſée; parce qu'elle n'a ny ſa feuille ſi belle, ny ſon fruit ſi gros, joint à cela qu'il eſt ſec; ce qui ne le rend pas ſi agreable au manger.

Et la troiſiéme enfin eſt plus rare; mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle eſt plus curieuſe que bonne; ſon fruit eſt fort petit, & vient naturellement ſans noyau.

Cet arbre eſt auſſi fort ruſtique, & l'on peut dire qu'à peu de choſes prés, tout terroir luy eſt preſque bon, tant il eſt peu délicat; mais cependant, aprés l'avoir bien examiné, & que l'experience nous a enſeigné que le Nefflier prenoit plus de croiſſance dans des terres que dans d'autres, & qu'un certain air plus ou moins chaud y contribuoit beaucoup: je juge qu'il eſt néceſſaire d'apprendre au long la veritable culture de ces arbres, afin que tous les ſoins que nous employons aprés, les obligent de nous apporter plûtôt du profit.

De

Digitized by Google

De la terre propre au Nefflier.

Nous commencerons donc par choiſir la terre qui convient le plus à la nature du Nefflier; & quoy que nous ayons dit qu'indifferemment toute terre luy fût bonne, on peut être perſuadé néanmoins que celle qui n'eſt ny trop humide, ny trop ſeche, c'eſt-à-dire la terre qui tient de ces deux temperamens-là, eſt celle où cet arbre veut être planté.

De la nature du Nefflier.

On ſçait que la nature a donné à chaque eſpece d'arbre differens genies, & que tel vient bien dans un climat, qui ne produit choſe qui vaille dans l'autre; les uns aiment un air chaud, d'autres ſe plaiſent d'être mis ſous un qui ſoit plus froid, & les autres enfin en demandent un qui ſoit temperé.

Le Nefflier eſt de la nature de ces derniers, & veut même que cette temperature tienne un peu plus du froid que du chaud, parce qu'il a l'écorce ſi mince, que pour peu que le Soleil frape rudement deſſus, ſon bois en eſt auſſi-tôt endommagé.

Mais comme ſur ce principe il ſembleroit qu'on ne pourroit élever de Neffliers dans des païs un peu chauds, il eſt bon d'avertir qu'il y a des voyes dont on peut ſe ſervir pour réuſſir à faire venir des Neffliers dans de tels endroits, en les plantant dans quelque lieu non trop expoſé au Soleil.

Des moyens d'avoir des Neffliers.

Jamais l'induſtrie de nos Jardiniers ne s'eſt plus fait admirer, que dans les divers moyens qu'ils nous ont enſeigné de multiplier toutes ſortes de fruits: ils n'ont rien épargné de leurs ſoins pour y reuſſir, & les pepins ont été la premiere voye dont ils ſe ſont ſervis pour parvenir à ce bel art; puis la greffe eſt venue enſuite, comme un ſecours qu'ils mettent en uſage pour augmenter les eſpeces des arbres qu'ils n'avoient pas jugé à propos de faire venir de ſemence.

Le Nefflier a été du nombre de ceux qu'ils ont cru devoir venir plus promtement par le moyen de la greffe, que par le ſecours des pepins: mais afin que l'art en cela s'accommode avec la nature, & qu'on n'entreprenne rien qui ne puiſſe donner dans la ſuite des marques d'une eſperance heureuſe, fourniſſons des moyens courts & faciles pour n'être point trompé dans une telle operation.

AVERTISSEMENT.

C'eſt dans des Pepinieres que cet arbre s'éleve: mais il faut qu'on ait eu ſoin auparavant de luy deſtiner des ſujets, & de les y avoir cultivez, pour les avoir rendus capables de les recevoir; & pour cet effet il a été néceſſaire que la terre où ils ſont plantez, ait été bien labourée & bien amendée.

Je ſuppoſe qu'aprés ces ſoins, on ne leur ait point laiſſé manquer de labours, juſqu'à ce qu'il ait été tems de les greffer.

Quels ſont les ſujets ſur leſquels on ente le Nefflier.

Les ſujets qui conviennent le mieux à recevoir les Neffliers, ſont l'epine blanche, & le poirier ſauvage; & ils ſe greffent même encore ſur leur propre tronc; là-deſſus ils produiſent differens effets, & conformément à la nature du ſujet auquel ils ſont appliquez, & c'eſt ce qui fait, dit-on, que ſi l'on entoit des Neffles ſur du poirier franc, elles deviendroient bien plus groſſes & de meilleur goût que ſi on les greffoit ſur ſauvageon, ou ſur l'aubeſpin: l'experience nous peut faire parler avec certitude là-deſſus.

Digitized by Google

Du tems de greffer les Neffliers.

Comme les Neffliers ne ſe greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette operation, dans laquelle on ſera pleinement inſtruit ſi l'on veut avoir recours à l'article qui traite de la greffe en fente: voyez le ſecond tome, Chap. 6.

Des greffes des Neffliers.

Les greffes des Neffliers ſe cueillent dans l'extrémité de leurs branches d'une ou de deux ſeves; mais celles de deux ſont toûjours les meilleures, ſur-tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere ſeve.

Tels anneaux ſont des marques de certains fibres tranſverſes, dans leſquels il ſe fait lentement une circulation de ſeve, qui oblige telles greffes de produire bien plûtôt du fruit que lorſqu'elles ſont toutes unies, où la ſeve pour lors ſe portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pouſſer que du bois pendant bien du tems, avant de donner les productions qu'on en eſpere.

Du tems de planter les Neffliers.

Trois ans aprés que les Neffliers ont été greffez, on les arrache de la Pepiniere pour les mettre en place, & le veritable tems eſt le mois de Novembre.

OBSERVATIONS.

Je trouve qu'en plantant les Neffliers il y a des obſervations à faire: la premiere, eſt que ſi cette eſpece d'arbre eſt greffée ſur ſauvageon ou poirier ſauvage, il faut être ſoigneux avant de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croiſſant toûjours en bas, ne reçoive une partie de la ſubſtance de la terre, qui devroit ſervir à l'entretien des branches, & à la nourriture du fruit; ce qui fait auſſi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fonds des trous, pour ne point obliger ces ſauvageons d'agir avec autant de préjudice.

Et la ſeconde, eſt qu'au contraire, ſi les Neffliers ſont greffez ſur l'aubeſpin ou ſur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, ce qui ſe pratique une fois pour toûjours, de les traiter le mieux qu'il ſera poſſible; aprés cela ils viendront trés-bien.

Des labours néceſſaires aux Neffliers.

Les Neffliers ſont comme les autres arbres, qui mieux on leur fait, plus ils rendent de profit; auſſi plus on les labourera, plus ils apporteront de Neffles: & pendant les trois premieres années il eſt ſur-tout néceſſaire de leur donner trois labours par chacune, ſi l'on veut avoir le plaiſir de jouir bien-tôt du fruit de ſes peines.

De la reçolte des Neffles.

Ce fruit n'eſt pas comme le plûpart des autres fruits, qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures; car au contraire, les Neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en ſepareroient pas, ſi l'on ne prenoit le ſoin de le faire lorſqu'on juge qu'elles ſont preſque parvenuës à une maturité parfaite, qu'elles acquierent ſur la paille où on les met pendant quelque tems.

Ce fruit ſe mange ou crud, ou mis en compôte avec du beurre frais, du vin & du ſucre, & ſe ſert comme un mets délicat.

Du Mirabolanier.

Le Mirabolanier eſt une eſpece de prunier dont le bois eſt fort menu, & qui demanden-

mande une terre plus seche qu'humide, & plus sablonneuse que forte; car ceux qu'on prend soin de cultiver dans un tel fonds, viennent mieux, chargent plûtôt, donnent de meilleur fruit, & ne sont pas si sujets à couler.

De la maniere d'élever le Mirabolanier.

Cet arbre vient en Pepiniere comme les Pruniers, & se greffe pour l'ordinaire sur le Damas noir, ou sur le Saint-Julien, dont la seve est douce & meilleure que celles des autres Pruniers, qui sont trop aigres, & ne souffrent qu'à peine les greffes, qui ne reprennent que rarement, bien mieux en fente qu'en écusson.

Comme il faut planter le Mirabolanier.

Comme le Mirabolanier est une espece de Prunier, & qu'il tient par conséquent de cette nature, il faut observer en le plantant de faire des trous de trois pieds de large, & de deux de profondeur; & à cause que les racines des Pruniers courent entre deux terres, on prendra garde de ne les planter que d'un pied avant.

Il est inutile icy de dire qu'avant de les planter, il faut être soigneux d'en bien tailler les racines, & de les mettre en place en telle sorte que les vents ne les puissent pas ébranler; puisque c'est ce qu'on doit sçavoir, ou ce dont on sera instruit qu'il faut faire, avant que de planter quelque arbre que ce soit.

OBSERVATION.

Le Mirabolanier ne manque point de fleurir, & même en abondance; mais il a peine à nourrir son fruit qui est presque long, & fort lice; c'est la raison pour laquelle on le met plûtôt au Soleil Levant qu'au Midy, lequel desséche trop le fruit, & le fait tomber quand il noue.

Il se met en plein vent, & en espalier, & se taille pour lors comme les Pruniers; & l'on remarquera qu'il y a deux sortes de Mirabolans, l'un rouge & l'autre noir, & que tous les deux ne quittent point le noyau. & sont fort excelens en marmelade.

J'ay vû des Jardiniers fort curieux en tout ce qui regardoit leur art, couvrir de paillassons les Mirabolaniers qu'ils avoient en espalier, pour empêcher dans le tems qu'ils fleurissent, que les brouillards ou les pluyes froides ne tombassent dessus, car il n'y a rien de plus dangereux pour les faire couler,

Je pourrois m'étendre plus au long sur la culture de cet arbre, qui ne demande aprés avoir été planté que de fréquens labours: mais ne faisant que répéter ce dont j'ay parlé cy dessus, j'ay jugé inutile d'en rien dire icy; tous ceux qui sont versez dans l'Agriculture devant sçavoir pour maxime, qu'il ne faut jamais planter un arbre de quelque nature que ce puisse être, qu'on ne soit soigneux de le labourer aprés.

CHAPITRE XXII.

Du Coignassier.

POur obliger bien des gens à élever plus de Coignassiers qu'ils ne font, je commenceray d'en décrire les vertus, & d'en dire les qualitez que leur fruit tient de la nature, & l'usage enfin qu'on en fait tous les jours.

Si l'on regarde les Coins par raport au soulagement qu'ils apportent à nos corps, on verra qu'on peut se purger agréablement avec eux lorsqu'ils sont mangez à propos, & dans un âge conforme aux effets que naturellement ils font dans l'homme; car tel fruit opere bien dans un jeune estomach, qui cause un grand ravage dans celuy

Digitized by Google

luy d'un vieillard qui ſera caduc & délicat; il émeut le ventre de celuy-cy, au lieu qu'il agit tout au contraire dans l'autre.

Une perſonne qui a perdu l'appetit, peut le recouvrer en mangeant des Coins cruds, cruits, ou en confiture au ſucre; & l'experience nous fait voir tous les jours que ce fruit eſt un remede ſouverain contre le flux de ventre, les dyſenteries inveterées & le flux de ſang.

Combien de gens rudement attaquez de vomiſſemens, ſe trouvent-ils ſoulagez en mangeant des Coins? & ſi nous voulons refléchir ſur les effets ſenſibles que produit leur odeur, n'avouerons-nous pas que pénétrant doucement juſqu'au cœur, & juſqu'à nôtre cerveau, elle a la vertu de les recréer?

Ce fruit ſert à compoſer de deux ſortes de boiſſons, qu'on nomme du vin, & de l'eau de Coins, qui quoy qu'exprimez d'un même ſuc, ne laiſſent pas d'operer diverſement dans nos corps.

De la Methode de faire de l'eau de Coins.

Il ſemble que je n'aurois pas du mettre icy la maniere de compoſer ces boiſſons; mais voulant montrer, pour ainſi dire, la néceſſité qu'il y a d'avoir des Coins dans une Maiſon de Campagne, je me ſuis perſuadé qu'il falloit en dire tout le merite, afin qu'on ne dédaignât plus aprés cela de s'en fournir autant qu'on le jugera à propos.

L'eau de Coins ſe fait donc ainſi. Prenez au mois d'Octobre cinquante ou ſoixante pintes d'eau de fontaine meſure de Paris, jettez-y dix ou douze livres de Coins pelez, mondez & coupez par morceaux; laiſſez-les-y tremper juſqu'à ce que l'eau ait pris une couleur rouſſe: cela fait paſſez cette eau à travers un linge, faites-la cuire à demy, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite aux trois quarts, en prenant le ſoin de l'écumer; puis mettez la dans un vaiſſeau de terre bien bouché, & là-dedans elle ſe conſervera juſqu'au mois de Mars ſuivant, qu'on commence à en uſer, ſur-tout lorſqu'on ſent qu'on eſt échauffé.

Cette eau à la vertu encore de fortifier les parties internes, d'arrêter toutes ſortes de flux de ventre, de nettoyer les reins de leurs ordures, & d'empêcher que la vapeur du vin ne nous trouble le cerveau. Le vin de Coins produit les mêmes effets que l'eau, à la reſerve ſeulement qu'il ne rafraîchit point, mais au contraire, qu'il eſt propre pour les vieillards, & que c'eſt un ſouverain breuvage pour ceux qui ſont dominez par la pituite.

De la maniere de faire le vin de Coins.

Pour faire le vin de Coins, on attend que les Vendanges ſoient arrivées; puis dans ce tems on prend dix à douze livres de Coins accommodez de la même maniere que j'ay dit cy-deſſus: on les jette dans cinquante ou ſoixante pintes de mouſt ſortant du preſſoir, & de la premiere goute; & aprés qu'ils ont été enſemble dans un vaiſſeau pendant trente jours, & que cette liqueur a bouilli, on la paſſe dans un autre vaiſſeau, que l'on bouche bien, puis on le met dans un lieu pour être conſervé pendant tout le tems qu'on en aura pour s'en ſervir.

De ces Coins comme on ſçait, on fait encore des confitures, & du ſirop; qui font des effets dans nous, ſemblables à ceux qu'y produiſent & le vin & l'eau de ces fruits.

Comme on éleve le Coignaſſier.

Aprés avoir montré toutes les qualitez & toutes les vertus du Coignaſſier, ce que j'ay fait pour obliger un Pere de famille d'en garnir ſa Maiſon; il n'eſt plus queſtion préſentement que de donner des leçons pour ſçavoir les élever, ce qui ſe pra-

Digitized by Google

pratique de trois manieres differentes, sçavoir, de semence, de boutures, & de plants enracinez.

Des moyens d'avoir des Coignassiers de semence.

J'ay dit comme il falloit préparer la terre destinée pour les pepinieres avant que d'y mettre les semences, je ne le répeteray point icy; mais j'avertiray seulement que c'est en planche & en rayons tracez sur icelle, que se doivent semer les Coignassiers.

Pour les aider à lever plûtôt qu'ils ne feroient, on a soin pendant les grandes sechereſſes de les arroser, meme un peu de tems aprés qu'ils sont levez.

On veillera à ce que les méchantes herbes ne leur portent aucun préjudice; ce qu'on évitera en les sarclant de tems en tems.

Au bout d'un an, ces petits plants étant assez forts pour être transplantez, on les met dans un lieu qu'on a choisi pour dresser une pepiniere où on les gouverne: je le diray au troisieme Livre, dans l'article qui en traitera.

Je ne daignerois m'étendre davantage sur ce chapitre, puisque je dois parler amplement de ces plants dans celuy qui regardera les pepinieres; ce ne seroit que dire deux fois une chose: & si j'ay icy donné lieu au coignassier, ce n'a été que pour en apprendre les qualitez, & obliger les gens de la campagne d'en élever beaucoup, par rapport aux vertus singulieres qu'il tient en partage de la nature.

Pour la raison que je viens de dire, je passeray donc sous silence la maniere d'éleuer des Coignassiers de boutures, & de plants enracinez; n'étant icy question que de sçavoir la méthode de greffer cet arbre, pour en avoir du fruit.

De la méthode de greffer le Coignassier.

Les bons Jardiniers tiennent pour sure maxime, & ils ont raison, que tout fruit qui sort d'un arbre greffé, est toûjours bien plus beau & meilleur, que celuy qui vient de dessus un qui n'auroit été élevé que de pepin, & de plant enraciné, ou des mains seules de la nature: c'est ce qui fait, que nôtre dessein ne tendant icy qu'à se fournir de Coins, ainsi que d'autres fruits, je ne parleray que de leur greffe, & de la maniere d'y réussir.

Le Coignassier permet qu'on le greffe sur differents sujets, tantôt sur le Poirier sauvage, & tantot sur l'Aubespin; mais de ces deux arbres j'estimerois mieux le premier, à cause que la seve est naturellement plus abondante, & plus disposée à nourrir du fruit, que celle du dernier.

La methode la plus ordinaire de greffer cet arbre, est en fente; & elle se pratique toûjours sur la fin de Février, ou pendant tout le mois de Mars.

Cet arbre à la verité n'est pas d'une difficile culture, car j'en ay vû d'experience au milieu des Hayes, qu'on negligeoit entierement de labours, rapporter quantité de fruits bien beaux, & se charger de beaucoup de bois; qui est tout ce qu'on demande d'un arbre le mieux cultivé.

Du tems de cueillir les Coins.

Le Coin est un fruit, qui pour se garder long-tems veut avant qu'on le cueille, avoir été sur son arbre frapé des gelées; c'est ce qui est cause qu'on n'en vient à cette operation que le plus tard qu'on peut.

Qu'on ne s'y trompe pas, à quelque maturité qu'ayent pu parvenir les Coins, ils ne sçauroient se conserver que jusqu'à Noël; à moins qu'on ne les mette dans de la lie de Vin, où l'on dit qu'ils se conservent plus longuement: je laisse aux curieux ce secret, qui s'en serviront si bon leur semble.

AVER-

Digitized by Google

AVERTISSEMENT.

Il y a encore plusieurs especes d'arbres; comme l'Epine vinette, le Pistachier, & d'autres dont j'aurois pu faire icy un ample détail; mais la plûpart étant plutôt recherchez pour l'embellissement, que pour le profit; & ne contribuant ainsi en rien à nôtre Oeconomie, j'ay jugé qu'il étoit à propos de n'en point parler; mon dessein n'étant point icy de remplir l'esprit d'un Lecteur, de choses qui ne peuvent luy apporter aucun profit.

CHAPITRE XXIII.

Du Noyer.

ON connoît si bien le prix du Noyer, & particuliérement en France, qu'on ne croit pas qu'il y ait aucun Royaume qui en soit plus remply; & s'il s'y en éleve encore beaucoup tous les jours, ce n'est pas sans raison, puisque l'experience nous persuade trop sensiblement de l'utilité dont il est, & du grand profit qu'il nous apporte, tant pour son fruit que pour son bois, dont on se sert pour faire de fort-beaux Meubles.

On mange son fruit de trois differentes manieres; premierement, lors qu'il est vert, c'est-à-dire, quand on en fait des cerneaux: secondement, on le mange sec, ce qui arrive quelque tems aprés que les Noix ont été cueillies; & en troisiéme lieu, on s'en sert en Confitures, comme d'une chose la plus agreable au goût qui se puisse trouver; & outre cela, que ce fruit sert encore merveilleusement bien pour faire de l'Huile.

Il y a de trois especes de Noyers; la premiere est la plus belle & la plus exquise, & celle qui rapporte le moins; la seconde est d'une grosseur mediocre, & de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruit: & la troisieme est celle qui est petite, & qui croît à plusieurs angles; ce qui la rend plus propre à faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre se plaît mieux sur les grands chemins, que par-tout ailleurs; & il est d'une nature à vouloir qu'on le bate pour donner moins de bois que de fruit, quoique le Noyer se plaigne ainsi de la rigueur de son sort.

Nux ego juncta via, cum sim sine crimine vita.
A populo saxis prætereunte petor;
Nil ego peccavi, nisi si peccare fatemur
Annua cultori poma referre suo.

Ce seroit inutilement qu'on voudroit donner au Noyer tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la sienne, il ne le souffriroit pas; ou il ne tarderoit gueres à l'étouffer sous l'ombrage épais de ses branches & de ses feuilles, & de luy dérober toute la substance de la terre dont il auroit besoin pour se nourrir, avec ses grandes & longues racines, dont il a coûtume d'occuper un grand espace de terre.

Mais avant qu'il soit en état de causer tels inconvéniens, il est nécessaire qu'il ait pris naissance de quelque maniere que ce puisse être; ou seulement par la nature, ou par cette nature, même aidée de l'art: c'est pourquoy, voyons comme par ce moyen on peut faire venir des Noyers.

Des Pepinieres de Noyers.

Je ne sçache point de moyens plus prompts pour élever de petits Noyers, que de les

Digitized by Google

les ſemer en Pepinieres; & je crois la méthode que je vais decrire; la meilleure de toutes.

Si-tôt qu'on a cueilly les Noix, il faut en choiſir de la meilleure eſpece, qu'on portera à la Cave, ou en quelque autre endroit où il ne gele point, afin de les y planter dans du ſable; & les laiſſer paſſer en cet état juſqu'au mois de Mars.

Ces Noix ainſi plantées, & pendant quatre mois à couvert des froidures, préparent merveilleuſement bien leur germe à pouſſer bien-tôt; & on ne ſçauroit dire combien cette préparation priſe, en avance l'accroiſſement.

OBSERVATIONS.

Il faut obſerver qu'avant de ſortir ces Noix de la Cave, on doit avoir eu ſoin de tenir une terre bien diſpoſée à les recevoir.

Qu'en les ôtant de cette Cave, on doit les manier doucement; crainte d'en offenſer le germe qui pouroit être produit au-dedans.

Et Enfin, de n'en pas plus tirer de cette Cave, qu'on à deſſein d'en planter; courant riſque autrement, de les trop alterer par le moyen d'un trop d'air, qui pour-lors leur eſt contraire.

Comme il faut préparer la Pepiniere, pour y ſemer les Noyers.

Tout Jardinier ne doit jamais garnir une Pepiniere de ſemence ou de plants, qu'auparavant il n'en ait bien ameubly & bien prépaté la terre; le choix en eſt encore eſſentiel, mais comme le Noyer n'eſt pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de ſeve, cette obſervation ne ſera point ſi exacte, pourvu neanmoins qu'on ne le mette pas dans un fond qui ſoit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une Pepiniere de Noyers, & qui aura obſervé ce que je viens de dire cy-deſſus, il ſoignera de donner à la terre deſtinée pour cet uſage trois labours bien profonds; & ſans qu'il ſoit beſoin d'y mettre du fumier, il pourra aprés cela y planter des noix.

Comme il faut planter les Noix en Pepinieres. & du tems de le faire.

Sur cette Pepiniere ainſi préparée on plante un cordeau, le long duquel avec un plantoir, on trace des lignes d'un pied & demy de large de diſtance; cela fait, on prend un plantoir, avec lequel on fait des trous ſur ces lignes, eſpacez l'un de l'autre d'un pied, & dans leſquels on poſe doucement les noix qu'on recouvre de même.

Le tems qu'on choiſit pour s'occuper à ce travail, doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours auſſi par un beau jour, & lorſque les grandes humiditez de l'Hyver ſe ſont beaucoup retirées.

Des ſoins que demandent les petits Noyers lorſqu'ils ſont levez.

Les premiers ſoins que demandent les Noyers quand ils levent, c'eſt d'abord d'être bien ſoigneux de les ſarcler, car les méchantes herbes leur ſont extrémement nuiſibles.

Aprés cela, & auparavant que la terre vienne à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainſi dire, autour de ces jeunes plans; d'autant que s'il arrivoit qu'elle les reſſerrât par trop, il ſeroit dangereux que ces petits Noyers ne demeuraſſent tout court, pour bien-tôt aprés perir une bonne partie, & l'autre ne croître qu'avec langueur.

Plus ils croiſſent, plus on doit leur approfondir les labours, qui leur ſeront donnez quatre fois pendant l'année, juſqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de ſix ans,

Digitized by Google

qui eſt le tems auquel on peut les mettre en place. J'ay déja dit où il les falloit mettre, il eſt inutile de le répeter.

Des allées des Noyers.

Je ne conſeille à perſonne de planter des Noyers dans un Jardin; à cauſe qu'ils ſont capables de perdre tous les autres arbres qui y ſont; mais ſi l'on veut on en peut dreſſer de belles & de longues allées tirées en droite ligne, & ſervant d'avenuës à une Maiſon de campagne: tels deſſeins la rendant toûjours fort noble, & fort agréable.

De la maniere de planter les Noyers.

Pour planter les petits Noyers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur, & autant de profondeur; non pas qu'il les faille planter plus avant qu'un pied, ce qui ſuppoſe que le fond de ces trous ſera rempli de bonne terre juſqu'à un pied prés.

Ces trous tirez (comme j'ay dit) au cordeau, ſeront eſpacez l'un de l'autre de cinq toiſes; & avant que d'y mettre les petits Noyers, on prend ſoin de leur tailler les racines, puis de les y poſer pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere que j'ay dit qu'il falloit planter les autres arbres dont j'ay déja parlé.

REMARQUES.

On remarquera de donner à ces petits Noyers chacun un bon pieu, pour leur ſervir d'appuy contre les vents qui ſeroient fort ſujets de les ébranler.

Tout Noyer qu'on étête avant que d'être planté ne fait jamais belle tige, ainſi on ſera averti lorſqu'on voudra en planter, de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros Noyers ne ſont pas les meilleurs pour planter, les moyens valent beaucoup mieux, c'eſt à dire ceux qui ont trois ou quatre pouces de groſſeur, & doivent avoir ſix pieds de haut; étant d'un pareil échantillon, ils ſont en état de plus profiter en un an, que le gros ne fait en deux.

Il ne ſuffit pas de pieux pour les garantir des inconvéniens qui leur peuvent arriver, car ces ſoutiens ne ſont pas d'aſſez forte défenſe, pour empêcher que les animaux ne les ébranlent en s'y frotant; c'eſt pourquoy il ne faut point négliger de les environner d'épines, ſi l'on veut garder ces petits Noyers de danger, à moins qu'on ne veuille avoir des gardes exprés pour y veiller, & conſerver ces jeunes arbres d'une telle inſulte; ce que je ne ſuis pas d'avis qu'on faſſe.

Les jeunes Noyers plantez ainſi, ſeront labourez trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à un accroiſſement qu'on les jugera pouvoir ſe paſſer de ſemblables ſoins.

Cet arbre outre ſa nature propre, eſt encore different des autres, en ce qu'il ne fleurit point, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui ſont les marques des noix à venir.

On tient que l'ombre de cet arbre eſt fort ſaine, & qu'il attire ſouvent ſur ſoy le tonnerre, & la queſtion eſt de ſçavoir comment; ſi c'eſt à cauſe, dit-on, de l'onctuoſité de ſon bois, ou qu'étant fort élevé de ſa nature, il eſt plus ſujet à la foudre qu'un autre.

Feriuntque fulmina montes.

Je m'en rapporte aux habiles Philoſophes, qui décideront de cela entr'eux quand bon leur ſemblera.

Du

Digitized by Google

Du tems de recueillir les Noix.

Les Noix donnent à connoître qu'il eſt tems de les cueillir, lorſqu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nuës & dépouillées de leur premiere écorce.

Pour les abbatre on ſe ſert de perches, ſans craindre d'offenſer les branches du Noyer, qui n'en vaut que mieux, comme j'ay déja dit; & l'on choiſit pour cela un beau jour.

Si-tôt qu'elles ſont abatües, on les porte en monceaux dans quelque chambre, juſqu'à ce qu'on les veuille développer toutes de leur premiere écorce; aprés quoy on les porte au grenier pour y être épanchées, afin qu'elles en ſechent mieux; car faute de cette précaution, il arrive ſouvent que les Noix portées encore toutes humides au grenier, & miſes ainſi en monceaux: viennent à ſe moiſir en peu de tems.

AVERTISSEMENT.

Le but principal pour lequel on plante des Noyers, eſt l'eſperance qu'on a un jour d'exprimer des Noix qu'on en recueille; beaucoup d'huile, que tout le monde ſçait être d'un uſage trés-grand dans un ménage, particulierement à la Campagne, où on l'employe en partie ou à brûler, ou à en faire de la ſoupe, & en compoſer des ragoûts pour le Domeſtique; & comme cette huile ne ſçauroit être trop bonne pour entrer dans ces ſortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'on en peut tirer des Noix deſtinées à cela, c'eſt toûjours le meilleur: elle en eſt d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agréable, & d'un goût qui plaît davantage, que ſi on retardoit trop long-tems à s'acquitter de ce travail.

Mais nos Oeconomes de Villages, ceux ſur-tout qui ſe piquent de l'être au premier degré, ſe vont élever icy contre moy, & me vont dire d'où vient que ne devant écrire que pour ſoûtenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de débiter une maxime contraire; & que puiſque je me mêle de donner des regles d'Oeconomie, je renverſe l'ordre que je me ſuis preſcrit en commençant cet ouvrage: comme ſi je ne devois pas ſçavoir, que plus les Noix ſont vieilles, plus elles rendent d'huile; & que la plûpart des grands rafineurs en matiere de ménage ne font leur huile que des Noix qu'ils ont gardées d'années à d'autre. J'en tombe d'accord; mais je leur répondray, qu'en ayant beſoin pour manger, il n'eſt pas hors de propos ſur cet article, de chercher à flater le goût de ceux qui en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de ſoy, & la prenant comme on fait au Village, contribuë à recouvrer l'apetit de ceux qui l'ont perdu: ainſi ne pouvant être trop douce à employer, comme je viens de le dire, on ne ſçauroit l'exprimer trop tôt. Deplus, n'y -t-il pas un milieu dont on peut ſe ſervir en cette occaſion? ces pretendus ménagers du premier ordre, n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle qu'autant qu'il leur en faut pour la proviſion de la maiſon, & laiſſer le reſte à faire juſques à l'année ſuivante; & par ce moyen, ſans que cela puiſſe en rien alterer leur œconomie, ils ſçauront contenter leurs Domeſtiques, & retirer le profit de leurs Noix juſqu'à la quinteſſence.

CHAPITRE XXIV.

Du Meriſier.

CEt arbre naît communément dans les Bois, & devient fort gros & de trés-belle tige; & le fruit qu'il apporte eſt une eſpece de ceriſe, qui n'eſt pas à

Digitized by Google

la verité si bonne que les ceriſes ordinaires, mais qui ne laiſſe pas que de ſe manger parmy les Païſans.

Le Meriſier, comme bien d'autres arbres, vient de ſemence; mais trouvant fort communément de ce Plant dans les Bois, je ne m'amuſeray pas icy de traiter de la maniere d'en élever; ainſi je diray ſeulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour enſuite les retirer & en faire des allées comme j'ay vu.

Des qualitez du Meriſier.

On compte de deux ſortes de Meriſiers; ſçavoir, le Meriſier ſimple; & celuy qu'on appelle le Meriſier à fleur double, & il l'a auſſi ſi belle & ſi grande, que le Printems en a peu de plus conſiderable.

Cet arbre eſt encore eſtimé par rapport à la fleur, qui eſt plus belle que celle du ceriſier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, eſt & moins blanche, & moins large & à cauſe qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton.

Des terres propres au Meriſier.

Comme en fait d'œconomie on ne cherche qu'à connoître les moyens qui nous peuvent le plus apporter de profit, je diray que pour faire que les Meriſiers produiſent plus de fruit, & jettent plus de bois; il leur faut donner une terre qui ſoit légere & ſablonneuſe; ce n'eſt pas qu'on ne les puiſſe mettre dans une terre franche, mais ils ſont plus ſujets à couler.

Cette eſpece d'arbre eſt de la nature de ceux qui ont une forte ſeve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorſqu'on les veut contraindre à demeurer toûjours nains.

De ce qu'il faut faire aprés que les Meriſiers ſont hors de la Pepiniere.

Trois ou quatre ans aprés que les Meriſiers ont été élevez en pepinieres, on les arrache pour les tranſplanter en place; on en fait comme j'ay dit, des allées hors de la maiſon, car ceux qu'on deſtine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere que pour y greffer des Ceriſes, comme étant des ſujets ſur leſquels ce fruit vient plus gros, & meilleur: le Meriſier ne jettant pas de bouture de toutes parts, comme les Ceriſiers qui en donnent quantité, & qui s'attirant la ſeve, empêche le fruit de groſſir & de profiter.

Deſtinant donc les Meriſiers pour être mis ailleurs que dans la maiſon, dans la vuë qu'on a qu'un jour ces arbres deviennent en état de rendre du profit par rapport à leur bois, on leur prépare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignez l'un de l'autre; obſervant en les plantant, aprés avoir jetté de la bonne terre dans le fond, de ne les mettre dans ces trous pas plus avant d'un pied, puis de les recouvrir de pareille terre; & ſi pendant trois ou quatre ans on ſoigne de les labourer deux ou trois fois l'année, on remarquera qu'en peu de tems ils feront une trés-belle tige.

Voila tous les arbres qu'on peut élever hors des Jardins, & qu'on n'a ſoin de cultiver que pour en tirer du profit; plus par rapport à leur bois qu'à leurs fruits; ce qu'il ſera facile de voir par les connoiſſances que je donneray du debit qu'on en devra faire de chacun en particulier, & ce que j'expliqueray au long dans le Traité du commerce de bois qui ſuit immediatement, & que je prie de lire avec attention, ſi l'on veut ſçavoir ce que c'eſt que la maniere de le débiter, & d'en faire ſon profit.

Digitized by Google

TRAITE'
DU
COMMERCE DU BOIS.

IL n'eſt perſonne qui ne tombe d'accord, que les Bois ne ſoient un des plus beaux ornemens d'un Royaume, & qu'ils ne contribuent beaucoup à le rendre floriſſant; puiſque c'eſt d'eux-mêmes que nous tirons les matieres dont on ſe ſert pour conſtruire tant de beaux bâtimens ſur mer, ainſi que ſur terre.

L'uſage qu'on fait des Bois, ne ſe borne pas ſeulement là; car on ſeroit trop long de le dire, en combien de manieres on l'employe, & ce n'eſt qu'en traitant de ce commerce que je pourray en inſtruire.

Des choſes néceſſaires dont il faut que tous Marchands de Bois ſoient inſtruits avant que de ſe mêler de ce Commerce.

Il eſt des connoiſſances eſſentielles à chaque art, & ſans leſquelles on ne peut que difficilement y réuſſir.

En voicy de cette eſpece qui regardent le commerce du Bois, & qui étant négligées, ſont cauſe bien ſouvent que la plûpart des Marchands tombent dans de fâcheux inconvéniens.

Telles ſont celles des Juriſdictions des Eaux & Forêts, qu'ils doivent ſçavoir être établies pour le réglement des differends mus pour raiſon des Forêts, Bois, Buiſſons & Garennes, aſſietes, ventes, coupes, delivrance, & recolemens, meſures, façons, défrichemens, ou repeuplemens des Bois, de quelque nature qu'ils puiſſent être.

Et telles ſont géneralement les connoiſſances qu'il eſt néceſſaire qu'ils ayent des principaux Articles de l'Ordonnance qui traite de ces ſortes de matieres, tant pour agir en premier reſſort, que par appellation aux Juges ſuperieurs.

Tous Marchands ſeront inſtruits de ne jamais ajuger, ny ſe faire ajuger aucun Bois ny Forêts du Roy, de quelque eſpece qu'il puiſſe être, qu'auparavant le Conſeil n'en n'ait ordonné; car le vendeur & l'acheteur en ce cas courent riſque de tout perdre, s'ils ont contrevenu à cet Article, & aux autres dont l'Ordonnance eſt remplie, & qu'ils ſont obligez de ſuivre de point en point, s'ils ne veulent s'expoſer de payer les amendes, & de ſupporter les autres peines auxquelles ils ſeroient condamnez.

Ouy, je le dis encore, l'Ordonnance eſt la regle que tout Marchand doit abſolument ſçavoir, pour ne point être ſujet à tomber en faute lorſqu'il entreprend le commerce de Bois.

Digitized by Google

De ce qu'il faut d'abord que tous Marchands observent lorsqu'ils achetent des Bois.

Il me semble qu'un des points les plus essentiels que doivent observer tous ceux qui achétent des Bois pour en faire commerce, est de considerer d'abord la situation de leur Bois; car je présuppose qu'ils se connoissent à l'achat de telles marchandises, autrement il est inutile qu'ils s'en mêlent.

Cette consideration qu'ils feront meurement, les fera descendre dans un détail de tout ce qu'il faudra pour lors qu'ils observent.

Premierement, de quelle maniere les Villes, ou le Port, plus ou moins éloigné, demanderont qu'ils façonnent leurs marchandises, pour en avoir le débit avec plus de facilité & moins de dépense; car il est à propos de faire du fagotage en de certains endroits, & en d'autres la situation du lieu veut qu'on exploite le bois en charbon & en corde, on comprend bien que je veux parler des Bois taillis.

Et en second lieu, connoître le païs, pour sçavoir si lorsqu'il sera tems de charrier les bois, on trouvera facilement & à peu de frais des charretiers pour le conduire aux lieux où l'on jugera à propos de le débiter; car deux fâcheux inconvéniens arrivent de là.

Le premier, que devant sortir son bois de la vente dans le tems porté par le traité, un Marchand se trouve tout étonné de ne le pouvoir faire, ce qui va à de grands dommages & interêts contre luy.

Et le second, que ce bois gisant là long-tems tout façonné qu'il est n'y croît point, mais au contraire diminue tous les jours par les rapines qu'on en fait, quelque vigilance qu'on y puisse apporter.

Cependant seroit-il dit que dans les lieux où l'on ne trouveroit que fort difficilement des charrois, nuls Marchands ne pourroient exploiter des bois qu'à leur desavantage? non; & toutes les précautions qu'on y peut apporter, est sur l'achat de la vente; de faire ensorte de se dédommager des dépenses qu'on est obligé de faire plus qu'en d'autres endroits, pour voiturer ces bois, & de n'en pas plus faire abatre qu'on pourra juger trouver de charretiers.

Des Taillis.

Ces instructions exactement observées, on pourra avec une bonne bourse entreprendre librement le commerce de Bois, supposé qu'un Marchand sçache toutes les choses dont je vas traiter cy-aprés.

Tous Bois mis en coupes reglées sont appellez Taillis, pourvu qu'ils ne passent point quarante ans; & tous Marchands n'en feront jamais exploiter qu'ils ne songent d'abord d'y reserver les Baliveaux suivant l'Ordonnance.

Des Baliveaux.

Les Bois taillis se coupent de neuf ans en neuf ans, & non plûtôt, n'étant propres lorsqu'ils sont plus jeunes, qu'à faire de petits fagots ou des bourées, au-lieu qu'étant parvenus à un accroissement raisonnable, un Marchand y trouve son compte, & laisse des Baliveaux qui deviennent un jour des arbres de hautes Futayes; & si l'on veut sçavoir ce que c'est que Baliveaux, je diray que ce sont des arbres dont les tiges sont choisies entre les plus droites, & les moins branchues.

Il y a de deux sortes de Baliveaux: les premiers, sont ceux qui viennent de semence, de racines, & sur un seul pied, & qui sont ceux aussi qu'on estime le plus, étant d'une plus belle venue que pas un autre; & les seconds, sont ceux qu'on appelle Baliveaux de souche, qui est le maître brin qu'on reserve d'entre tous ceux qui sortent d'un même tronc: ces derniers dans leur tems reussissent quelquefois bien, mais

Digitized by Google

mais non pas avec tant d'avantage que les premiers. Voilà les Baliveaux quant à l'origine, mais quant à l'âge on en compte encore de trois sortes.

Les premiers, sont les anciens qui paroissent en nature de chênes, & qui ont atteint ou passé l'âge de cent ans.

Les seconds, sont appellez modernes, qui sont ceux qu'on a reservez aux coupes précédentes, depuis soixante ou quatre-vingt ans, & au-dessous.

Et les troisiémes enfin, sont ceux de l'âge du taillis, que tous Marchands sont obligez de laisser dans les Bois qu'ils exploitent.

OBSERVATIONS.

Tous Baliveaux doivent être de chêne, si c'est le bois que les ventes contiennent le plus; sinon on peut faire des Baliveaux de tout autre bois, & qui passent toûjours pour tels, du moment que les taillis en abondent de beaucoup davantage que d'autres; comme de hêtres, de châtaigner, & même de bois blanc, sans que sur cet article on puisse inquieter un Marchand, qui ne sçauroit laisser ce qu'il ne trouve pas.

Voilà donc déja une briéve instruction des choses que tout Marchand de Bois doit sçavoir par rapport à l'Ordonnance, lorsqu'il veut se mêler de ce commerce: voyons présentement quelles sont les précautions qu'il faut qu'il prenne, lorsqu'il veut faire achat de ventes.

Des précautions que doit prendre un Marchand de Bois avant que d'en acheter la coupe.

Il doit, comme j'ay déja dit, avoir égard à la situation des lieux: j'en ay rapporté les raisons, il s'en ressouviendra.

Je présuppose encore un coup une parfaite connoissance en cet achat, qui consiste à voir si le Bois est garny, s'il est assez gros pour être employé en ce qu'on souhaite, par rapport aux lieux où l'on est, & au débit qu'on en veut faire; tout cela bien examiné, & reconnu pour tel, il ne reste plus qu'à tomber d'accord des conventions, & puis à en passer le marché.

Avis aux Marchands, sur les conventions & marchez des Bois.

Combien voit-on de Marchands qui faute de prendre les précautions nécessaires dans les marchez qu'ils font des Bois, donnent du nez en terre; & se ruïnent une bonne partie? c'est pourquoy, que ceux principalement qui sont peu versez en ce commerce, suivent les avis que je leur vas donner là-dessus, & qui pourront servir aussi à bien des Marchands qu'il y a long tems qui s'en mêlent, & qui n'ont peut-être pas encore fait toutes les reflexions qu'il y a à faire sur ce sujet.

Qu'on se souvienne toûjours avant de passer aucun marché de Bois, de tâcher d'obtenir du tems plus que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, j'ay vu des Marchands souffrir de gros interêts, à cause des dommages que leurs marchandises qu'ils étoient obligez d'enlever, apportoient aux Taillis dans le tems qu'ils commençoient à pousser; & d'autres qui étant trop pressez, payoient au double les secours dont ils avoient besoin pour éviter de tomber dans un fâcheux inconvénient.

Voicy des conventions fort essentielles qu'on ne doit point omettre en aucun marché, qui sont que le vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront survenir & naître, à peine de tous dépens, dommages & interêts, séjour, & retard de la vente des marchandises; autrement un acheteur se met bien souvent en danger de voir son commerce interrompu par de differens empéchemens qu'on y apporte.

Il

Digitized by Google

Il arrive quelquefois que celuy qui vend, ſe reſerve des Baliveaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque luy-même; en ce cas, il ne faut pas être ſi peu ſenſé, qu'on n'inſere dans le Marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture deſdits Baliveaux par accident, l'acheteur n'en ſera tenu à aucun dommage & interêt, ny qu'il ne ſera pas même reſponſable du dégât qu'en pouroient faire les ouvriers par malice, ou autrement; ſauf au vendeur de ſe pourvoir contre-eux ſeulement: bien qu'à tous évenemens, l'acheteur ne ſera tenu que d'en laiſſer d'autres en prenant les abatus.

Autre choſe non moins néceſſaire que les précédentes; un Marchand n'achete que des arbres qui ſont dans un Taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le vendeur pour vuider ſa vente; nonobſtant cela, il ne faut pas que l'acheteur laiſſe de ſtipuler, que pendant le tems convenu entre-eux, où il arrivera du dommage au bois Taillis, le vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé ſans la participation du Marchand. qui en ſera crû à ſon ſerment.

Les Bois ne ſont pas toûjours ſituez ſur des grands chemins & comme pour vuider la vente il faut de néceſſité un paſſage, qui ne ſe peut prendre bien-ſouvent que ſur les terres d'autruy, un Marchand ſe trouveroit bien embaraſſé, s'il n'avoit ſçu pour ſe garantir d'affaire; éviter cet obſtacle: la choſe n'eſt que de reflexion, en mettant dans ſon marché, que le vendeur ſera obligé de luy livrer paſſage juſqu'au chemin qui conduit au Port, ou autres lieux où il prétend faire conduire ſes marchandiſes, & cela à ſon choix; ſans que nul puiſſe le troubler dans le tranſport de ſon Bois, ny luy cauſer aucun empéchement, ſur peine de dommages & interêts contre ledit vendeur.

On dira auſſi, qu'il ſera permis de faire Charbons, Cendres, & autres choſes jugées propres pour le débit du Bois.

Si c'eſt des hautes Fûtayes, il ſera écrit qu'il ſera loiſible de couper les Bois hauts & bas, en quelque ſaiſon que ce puiſſe être, ſans aucune reſerve, conformément à l'Ordonnance; & les faire débiter en telles ſortes d'ouvrages que le Marchand trouvera à propos; & de prendre ou faire faire pour luy géneralement telles commoditez qu'il jugera néceſſaires & utiles pour le débit de ſon Bois.

Que l'acheteur ſera maître de la Glandée pendant le tems du Bail, ſans qu'il ſoit permis à qui que ce ſoit d'y mener aucun Beſtial, qu'il n'ait ſa permiſſion.

Et comme un Marchand ne ſçauroit trop avoir ſes interêts en recommandation, il demandera s'il veut qu'à meſure qu'il défrichera les terres, il luy ſera permis de les labourer, en faire la ſemaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & qu'en cas qu'on veuille convertir ces terres en Taillis, il ne ſera point garand des dégâts que les Beſtiaux y pouront avoir fait durant ce tems.

Pour ſe donner des moyens faciles de payer, un Marchand de Bois peut mettre à differens termes, & à pluſieurs années le payement de l'achat qu'il a fait des Bois; pour faire qu'au cas qu'on vint à le troubler, il fût encore en reſte de quelque choſe; ce qui luy tiendroit lieu de garentie.

Reſte à preſent, aprés le marché conclu & arrêté, d'exploiter les Bois ſuivant qu'il ſera jugé à propos par le Marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un promt débit de ſes marchandiſes; & ce ſuivant la coûtume, & l'uſage des lieux.

De l'exploitation des Taillis.

Un Marchand doit faire exploiter les Bois Taillis en Fagots ſeulement, ſi la coupe n'eſt bien belle; ou ſi elle l'eſt, il les debitera en Fagots, & en Cordes: & le plus menu branchage, ſera converty en Bourées.

Ou-bien le débit s'en ſera en Bois de Charbon, en Corde, en Bourées, & en Bois

Digitized by Google

Bois pour façonner des Cercles grands & petits, soit de Chêne ou de Bouleau; & c'est ainsi qu'il se pratique aux environs d'Auxerre.

Si les Bois sont de Chêne, & d'asse bellez venue, il est bon d'en tirer de l'écorce; le débit en est sur, & les Tanneurs sçavent bien le faire connoître; les Tilleuls, & les Aulnes ou Vernes s'écorcent aussi; les uns pour servir à faire des Cordes pour puiser de l'eau, & les autres pour les Teinturiers.

Du tems de faire écorcer les Bois.

La veritable saison de faire écorcer les Bois, est le mois de May, à cause que c'est dans ce tems-là que la séve qui monte en abondance dans les arbres, en sépare le bois d'avec l'écorce; & ce tems passé, il est impossible d'y bien réussir, s'il ne survient des pluyes.

Les Bois se débitent encore aux environs de Paris en Cordes en Coterets; & des menues branches, on en fait des Fagots de trois pieds & demy de long, & dix-sept à dix-huit pouces de tour.

Tous Fagots pour le débit se font à l'Engin, & l'usage des lieux où ils sont faits, détermine de la grosseur, & de la longueur dont ils doivent être; il en est de même du Bois de Corde, qu'on fait couper conformément aux lieux où l'on croit en avoir le plus promt, & le meilleur débit.

Tout ce que je viens de dire, n'est pas une regle certaine pour chaque Païs; un Marchand ne doit se servir de ces instructions, que raport à l'usage des lieux où il fait exploiter ses Bois; & même j'avertis que c'est cet usage qui vous doit conduire là-dedans, & non pas la fantaisie, qui étant prise par ceux qui s'y laissent guider pour un rafinement en matiere de commerce, bien souvent leur fait ressentir à leur dommage, mais trop tard, qu'ils n'ont pas eu raison.

Le débit fait des Bois suivant les échantillons qu'ils doivent avoir, il n'est plus question que de les faire voiturer; je l'ay déja dit, on a du prendre ses mesures là-dessus, auparavant même que d'en faire l'achat; & sçavoir quelles étoient les voitures dont on pouvoit se servir sur les lieux où se faisoit l'exploitation de ces bois.

En des endroits on le fait par charroy, & en d'autres on le flotte; j'entends le bois de Corde seulement, car pour tout le reste il se doit charroyer.

Des Echantillons des Bois à brûler, & de l'employ qu'on doit faire des menus.

Cet article ne regarde que les Marchands trafiquants en Bois, pour la provision de Paris; & sans qu'il soit besoin d'en rien dire icy, le Lecteur veut bien que je le renvoye à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, tant pour apprendre de quel échantillon doivent être les Bois à brûler, & à quoy doit être employé le menu Bois, que pour sçavoir les permissions qu'on donne aux Marchands, soit pour amener en cette Ville les Bois Dandelle, c'est-à-dire celuy qui n'est pas de l'échantillon cy-dessus, soit pour faire passer leur Bois sur les terres & heritages étant depuis les Forêts jusques aux Ports. Cette même Ordonnance instruit assez pleinement de toutes ces choses; & d'autres concernant le commerce, depuis l'article premier jusqu'au trente-quatriéme; ce sont des leçons qu'on doit lire, pour en tirer les connoissances requises au commerce des Bois.

Digitized by Google

SECTION II.

De la Futaye.

TOut Bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laiſſe croître depuis quarante juſqu'à deux cens ans, eſt réputé Bois de Futaye.

La connoiſſance de ces ſortes de Bois ſur pied eſt bien differente, & plus difficile que celle qu'on peut avoir des Bois-Taillis; & un Marchand n'eſt qu'un ſot en matiere de commerce, ſi achetant une Futaye, il n'en ſçait connoître la nature pour en façonner le Bois; & s'il n'eſt capable d'en diſcerner les differents uſages qui leur conviennent le mieux.

De la maniere de connoître les differens uſages des Bois par rapport à leur nature, & aux fonds où ils ſont ſituez.

Pour parvenir à cette connoiſſance, il s'agit d'abord d'examiner le fond où les Forêts ſont ſituées, & de quelle venuë ſont les arbres; & ſuivant l'examen qu'on en a fait, ou on les deſtine pour les Menuiſiers, ou bien on ſe forme une idée d'en faire un débit propre aux Charpentiers.

Il y a des Forêts qu'on appelle pleine-Futaye, c'eſt à-dire des Futayes où les arbres ſont tellement preſſez, que le Soleil ne ſçauroit pénetrer dedans, & qui ſont ſituées en bon-fond: le Bois qui en provient eſt toûjours fort tendre de ſa nature, à cauſe de l'ombrage continuel qui le rend tel, & n'eſt propre que pour la Menuiſerie: qu'on obſerve donc déja cet article,

Mais ſi le fond où la Forêt eſt cruë, eſt un fond ſabloneux, pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce ſoit des arbres de hayes, & le tout bien expoſé au Soleil, on ne balancera point pour-lors de les deſtiner pour Charpenterie; car le Bois ſera dur, & par conſéquent convenable à cet uſage.

Je ne parle pas icy ſeulement pour les arbres qui croiſſent dans les Forets, mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs, & qui ſont plus ou moins expoſez aux ardeurs du Soleil, pour s'en former les mêmes idées que je viens de dire cy-deſſus; car tous Marchands de Bois ne ſont pas toûjours en état d'acheter des Forêts.

L'Ordonnance décide des differentes ventes qui ſe font ordinairement des Bois, & qui ſont au nombre de ſept; ſçavoir, la vente des Taillis, celle des Baliveaux ſur Taillis, les ventes par éclairciſſement, celles par pieds d'arbres, la Futaye, les Bois en recepage, & les Bois Chablis, dont je ne diray rien de particulier; puiſqu'il ſuffit que tout Bois ſoit Bois, & qu'un Marchand les peut acheter, pourvu qu'il ſoit permis qu'on les vende.

OBSERVATION.

Les Marchands de Bois doivent obſerver, dit-on, de ne point faire abatre de Bois; que la Lune ne ſoit en décours; & ne pas ſuivre en cela le ſentiment malin de bien des ouvriers, qui ſçachant bien le contraire de ce qu'ils diſent, ſoutiennent qu'il n'importe en quel tems on faſſe cette operation; choiſiſſant plûtôt leurs commoditez en cela, que le bien & l'utilité de celuy qui mettra de tel bois en uſage. Voyez dans l'article ſuivant, quelle eſt là-deſſus mon opinion.

Du tems de couper les Fûtayes.

On commence à débiter les Bois de Futaye, depuis la Saint Martin, juſqu'à la fin

Digitized by Google

fin de Février; & on observe toûjours de les couper en décours de Lune, à cause, dit-on, que le Bois en devient d'un bien meilleur usage, & se conserve bien mieux, que si on l'abatoit en nouvelle: c'est une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoisseurs dans la Philosophie moderne, n'ajoûtent point foy; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer a soutenir le contraire, il sembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de commerce de Bois, qu'on s'est jusques-icy imaginé luy être fort essentiel.

C'est pourquoy je passe là-dessus légerement, toûjours neanmoins renfermé dans mon sentiment, que la Lune n'a pas des influences dont la vertu ait assez de force pour operer les effets qu'on luy attribuë sur tout ce qui luy est sublunaire: au reste, j'abandonne cette erreur à qui la voudra suivre, & prie ceux qui la connoîtront pour telle, de vouloir s'en défaire.

Des moyens de se connoître en Bois de Futaye, pour réussir dans le Commerce.

On peut dire, que quiconque acheteroit des Bois de Futaye avant que de les avoir bien examiné, courroit grand risque de se tromper dans ses esperances; c'est pourquoy il est donc bon qu'un Marchand qui veut reussir dans son entreprise, prenne les précautions que voicy.

Premierement, si les arbres qu'il a acheté ne sont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs, & les grosseurs; & pour cela, ne se pas contenter de la vuë, mais se servir d'un cordeau.

Cela fait, il en remarquera le branchage, pour juger à peu prés ce qu'il pourra produire; & fera sur du papier un calcul de tout, afin de prendre ses mesures là-dessus du mieux qu'il luy sera possible.

De la maniere de prendre la hauteur des arbres.

Ayez quelqu'un avec vous, qui mesure de deux toises de haut à commencer par le pied; jugez par les yeux du surplus, à propotion des deux premieres toises mesurées, & de ce que le reste peut faire; ajoûtez le tout ensemble, ce sera à peu de choses prés la hauteur de l'arbre: & ce moyen ainsi pratiqué, rend pour ainsi dire un Marchand certain de ce qu'il peut retirer de tels Bois.

Des moyens de sçavoir ce qu'un arbre peut faire de pouces de largeur étant équarry.

Prenez un cordeau, ceignez-en l'arbre; & s'il a six pieds de contour, pliez le cordeau en trois parties égales, ôtez-en une, & du restant qui sont les deux autres, pliez-les en douze, pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui restera, on n'aura qu'à en mesurer la longueur, & ce sera ce que chaque largeur de Bois contiendra.

REMARQUE.

Si je viens de dire que si l'arbre a six pieds, il faut plier le cordeau avec lequel on aura pris sa grosseur, en trois parties égales, ce n'est pas une conséquence d'en agir toûjours de même, ny une maxime géneralement établie; mais c'est qu'on sçaura pour veritable regle, qu'autant de toises que contient un arbre en grosseur, en autant de parties par moitié on en doit plier d'abord le cordeau, & pour le reste continuer comme il a été dit.

De ce qu'on doit le plus considerer en matiere de commerce de Bois.

Aprés avoir remarqué si les arbres sont beaux & bien droits, & si les ventes ne

Digitized by Google

ſont pas conſiderables, il faut toûjours tirer à l'ecarriſſage, car on a plus, & plûtôt le débit de ce bois, que de celuy de ſciage, & d'ailleurs les frais n'en ſont pas ſi grands.

Le Marchand ſoignera que ce bois ſoit bien écarry, à cauſe qu'on le vend plus promtement qu'un autre qui ſeroit plein de flaches.

Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des courbes, ſoit à moulin, ſoit à bateau, ſuivant le plus ou le moins de groſſeur qu'il conviendra.

Mais ſi l'on avoit à exploiter quantité d'arbres, il faudroit pour lors en faire façonner le bois de pluſieurs manieres, afin que le débit en fût plus prompt: comme par exemple, le débiter en fente qui eſt le merrain à futailles, la latte tant quarrée que volice, & les échalas tant perches que paiſſeaux.

On n'oublîroit pas auſſi de faire ſcier des planches de pluſieurs grandeurs & épaiſſeurs, des membrures, chevrons, poteaux, ſolives, batans & goutieres, & de faire faire auſſi du bois de cordes, des fagots, des coterets, & du charbon, le tout ſuivant le plus commun uſage des lieux, afin de ne point laiſſer trainer en longueur la vente de telle marchandiſe; & ſi dans ce Bois il s'y en trouvoit tout autre ſorte que du Chêne, on le feroit débiter conformément à ce dont on peut s'en ſervir ordinairement

Du Chêne.

Je commence par le Chêne, comme étant le bois dont on fait le plus de cas dans les Forêts; il eſt ſujet en croiſſant à deux fâcheux inconvéniens, qu'il faut néceſſairement connoître, pour ne pas être trompé dans le débit qu'on en veut faire, car quelquefois il eſt ou roûlé ou tranché, ce qui le rend impropre à être fendu.

Du Bois roulé.

On connoît qu'un Chêne eſt roulé, lorſque les crues de chaque année n'ont point fait corps enſemble, & ſont demeurées de leur epaiſſeur.

Du Bois tranché.

Et lorſqu'on voit que le fil d'un Chêne traverſe d'un côté à l'autre de l'écorce, c'eſt une veritable marque qu'il eſt tranché; & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'eſt qu'on n'oſe pas l'employer d'une grande longueur pour ſoutenir un gros fardeau, à cauſe qu'il eſt dangereux de rompre deſſous.

Des bois de fente.

Le meilleur bois qui eſt dans la vente, eſt celuy qu'il faut choiſir pour la fente; & les tronçons deſtinez à cet uſage, ſe coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage: & c'eſt de celuy-là dont on tire le merrain à futailles de la longeur qu'il convient le couper, & ſuivant l'uſage des païs où l'on s'en ſert.

Les deux eſpeces de lattes ſe prennent encore de ces tronçons, & celle qu'on appelle quarrée doit avoir quatre pieds de long, deux pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur: pour la volice elle à la même longueur, & l'épaiſſeur pareille; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces.

Outre ces marchandiſes cy-deſſus, ſe tire encore l'échalas, qui a des longueurs differentes, ſçavoir, de quatre pieds & demy, & de trois pieds le plus communément, & ſortent la plus grande partie de la tronce, dont la fente n'a pas été aſſez bonne pour en tirer de la latte.

On peut faire auſſi des échalas juſqu'à quinze pieds, qui ſont ceux-là dont on ſe

ſert

Digitized by Google

ſert pour faire des paliſſades; & paſſé ſix pieds, du côté d'Auxerre, on appelle cette ſorte d'echalas des perches; il n'y a gueres que de ce côté-là où il ait ce nom; à cauſe qu'il n'y a que dans l'Auxerrois preſque où les vignes ſoient miſes en perche.

Mais pour revenir au merrain dont j'ay déja parlé, on doit ſçavoir qu'il s'y en débite de differentes longeurs; que celuy pour faire des muids doit avoir trois pieds, celuy des feuillettes ou demy muids deux pieds & demy, ainſi du reſte, & par raport aux païs où ces ſortes de tonneaux ſont plus ou moins grands.

Chaque piece de merrain s'appelle doëlle, & doit toûjours être accompagnée d'enfonçure, qui eſt une eſpece de doëlle qui n'a que deux pieds de long, & ſix pouces de large, & qui eſt celle qu'on deſtine pour les muids; car pour les feuillettes les fonds ne doivent avoir qu'un pied & demy de long, & de même largeur que les précédens

Toutes doëlles & enfonçûres au-deſſous de quatre pouces de large, ſont réputées rebuts, & doivent avoir depuis ſept juſques à neuf lignes d'épaiſſeur.

Au bout des tronçons dont on a tiré ce merrain, il reſte toûjours des longueurs d'arbres qui ont ſix pieds & quelquefois d'avantage de longueur, dont on ſe ſervira pour équarrir, & pour enſuite débiter en ſciage.

De l'Aubier.

Nous remarquons dans tous les arbres de quelque eſpece qu'ils puiſſent être, lorſqu'ils ſont abatus, immédiatement aprés l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaiſſeur d'un pouce, & toûjours de differente couleur du maître bois, & c'eſt celuy-là qu'on appelle Aubier.

Ce bois a de trés-méchantes qualitez: il ne doit entrer que fort rarement dans le merrain, car il eſt fort dangereux de rendre fûté le vin qu'on met dans les vaiſſeaux qui en ſont en partie bâtis.

Deplus, pour peu que cette ſorte de bois ſoit dans des lieux humides, il eſt ſujet à ſe pourrir, ou à ſe réduire en poudre lorſqu'on le met dans des endroits qui ſont ſecs; c'eſt ce qui fait qu'on ne l'employe le plus qu'à faire des échalas.

Des differentes pieces de bois de ſciage.

Aprés qu'un Marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pu, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du ſciage, & ſuivant les longueurs que chaque eſpece convient avoir.

On diviſe le bois de ſciage en planches de pluſieurs épaiſſeurs; en contre-lattes, en membrures, en chevrons, en poteaux, en ſolives, en limons, en batans, & en goutieres ou echenés comme on dit en Bourgogne: mais il ne ſuffit pas d'avoir nommé toutes ces differentes eſpeces de bois de ſciage, il eſt bon pour l'intelligence d'un apprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'eſt, & comme elles doivent être débitées.

Des Planches.

Les Planches ſervent à differens uſages, & ſuivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaiſſeur qu'elles ont; & c'eſt dans un tel détail que doit toûjours deſcendre un Marchand de Bois, pour faire que par le moyen du débit, ſon Bois retourne tout à ſon profit.

Il eſt des Planches dont on ſe ſert pour faire des cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce & demy d'épaiſſeur, & qu'onze pouces de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demy, & de quatre pieds.

Digitized by Google

Les Planches dont les Menuiſiers ſe ſervent le plus ordinairement, ſont celles qui ſont d'un pouce franc ſcié, & douze pouces de large: il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut, de s'en garnir de cette ſorte, car le débit en eſt promt; & l'on fait encore d'autres Planches qui ne ſont que d'un demy pouce d'épaiſſeur franc ſcié, & douze de large, & qu'on appelle entre-voux; on fait encore aſſez d'argent de cette marchandiſe, quoy qu'elles ne ſe vendent pas ſi vîte que les précédentes.

Des Solives.

Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoy fournir de toutes ſortes de marchandiſes qu'on y peut debiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter; & les ſolives ſeront du nombre des Bois de ſciage dont un Marchand ſoignera de ſe garnir.

On les fait débiter de cinq à ſix pouces de groſſeur; pour la longueur, cela dépend de la fantaiſie, car on ſçait à peu prés ce qu'elles doivent avoir, toutefois plus ou moins longues les unes que les autres; & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choiſi le bois bien fort, à cauſe des fardeaux qu'elles ſont obligées de ſupporter.

Il y a des ſolives qu'on nomme ſolives de brin, c'eſt à-dire des ſolives équarries ſur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent ſeulement depuis ſept juſqu'à neuf pouces des groſſeur, & depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes, ou trois toiſes & demie de longueur: telles pieces d'ouvrage ſont fort recherchées, & tout Marchand ne doit point négliger d'en faire proviſion, étant à préferer à celles qui ſont de ſciage.

De la Contre-Latte.

La Contre-Latte eſt un ouvrage qui ſe debite auſſi à la ſcie; elle ſert pour couvrir en ardoiſe, & eſt large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demy.

Des Chevrons.

On ne peut couvrir des bâtimens ſans le ſecours des Chevrons; cette piece de ſciage ſe vend bien, & c'eſt la raiſon pour laquelle on en doit beaucoup faire débiter.

Les Chevrons ordinaires doivent être ſciez de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; tout l'aubier en ſera ôté s'il eſt poſſible: on débite encore des Chevrons d'une autre ſorte, qui ont quatre pouces ſur tous côtez; outre qu'on s'en ſert pour la couverture des maiſons, c'eſt que les Menuiſiers les recherchent, ſur-tout lorſqu'il ſont ſans flaches, & qu'ils ſont d'un bois fort doux.

Des Flaches.

Flaches eſt un terme dont ſe ſervent les Marchands de Bois, & qui ſignifie les endroits d'où l'aubier n'a pas été bien ôté en équarriſſant, & qui paroiſſent ſur le bois équarry.

Des membrures.

Toutes Membrures telles qu'elles puiſſent être, ne ſont faites que pour l'uſage des Menuiſiers; on en débite de deux ſortes; ſçavoir, l'une de deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre de trois, & chacune de ſix pouces de large.

Des

Digitized by Google

Des Limons & Batans.

On débite ces deux sortes d'ouvrages de plusieurs largeurs & épaisseurs; c'est-à-dire qu'on en fait qui ont quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, & de cinq & douze: ce bois doit être sans roulure, & sans aubier, & sert aux Charpentiers.

Des Goutieres.

Il n'y a point de piece de sciage où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-cy: car on sçait que les goutieres sont d'une trés grande utilité; mais aussi que pour rendre de bons & de longs services, on doit les prendre d'un bois de brin qui soit sain, sans nœuds, sans roulure, & sans aubier, à cause que l'eau qu'elles sont obligées de recevoir venant à passer à travers, endommageroit les lieux pour la conservation desquels elles auroient été employées.

Les pieces de bois dont on doit se servir pour cette piece de sciage, doit avoir huit à neuf pouces d'écarrissage; & la maniere de la faire scier, est de luy donner le trait de scie d'un bout à l'autre au travers de deux angles: il n'est plus question présentement que de sçavoir comme il faut l'achever.

On remarque, premierement, que le côté où a passé la scie, doit être le dessus de la goutiere qu'on a coûtume de creuser, laissant un bon pouce d'épaisseur sur chaque bord; & cette piece de charpente est longue pour l'ordinaire depuis six pieds jusqu'à trois toises & demie: & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être soigneux de le tenir à couvert.

Des Poteaux.

Les Charpentiers se servent des Poteaux pour clore des bâtimens: ils en font des pans de bois, & d'autres ouvrages de cette fabrique; & en les débitant on leur donne quatre, & six pouces de grosseur pour l'ordinaire. Voilà tous les bois de sciage qu'on a coûtume de débiter dans les Forêts par rapport au chêne; mais comme il y a encore bien d'autres bois qui s'y rencontrent, & dont les Marchands de bois tirent bien de l'argent lorsqu'ils sont façonnez, je vas sur chaque arbre faire un détail de toutes les sortes de Marchandises qu'il sera propre à rendre.

Du Noyer.

Le Noyer, comme le plus estimé de tous les autres arbres qu'on débite, tiendra icy le premier rang. C'est un bois que les Menuisiers recherchent beaucoup, & c'est celuy aussi dont ils font les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches, & en membrures; & toutes ces pieces doivent être sans gersures, & sans roulures: car ainsi que les Chênes, les Noyers sont sujets à être roulez. Ces pieces de sciage cy-dessus ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciées.

Ce bois se débite encore en tables, mais il faut pour lors que les Noyers soient d'un bois fort sain, qu'ils ayent la tige grosse, & que ces tables ayent deux bons pouces d'épaisseur. Les ouvriers qui en ont besoin les employent comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter, sur-tout lorsqu'elles ont la couleur brune, & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le débit en sera bon: on en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Du Cormier.

On ne voit gueres d'arbre dont le bois soit plus dur que celuy du Cormier, c'est

ce

Digitized by Google

ce qui eſt cauſe que les Meuniers s'en ſervent pour faire des chevilles, & des fuſeaux pour les rouets & les lanternes de leurs moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces ſur tous ſens, & ſeize de longueur.

Tout branchage de Cormier quand il eſt aſſez gros eſt propre à faire des chevilles, ſinon on les employe en fuſeaux, qu'on débite de dix-huit pouces de long, & larges de trois.

Les Menuiſiers ſe ſervent de ce bois pour monter leurs outils; & pour le leur vendre on le fait ſcier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré; ou bien on le débite en membrures, auſquelles on donne deux pouces d'épaiſſeur, & ſix de largeur: on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, & depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Du Châtaigner.

Le Châtaigner ſuit le Chêne pour ce qui regarde la charpente, quoy qu'où l'on trouve du Chêne on ne ſe ſerve gueres de Châtaigner, & par rapport à cet uſage il ſe débite tout de même.

Il eſt des païs où des Baliveaux de ſix à ſept ans on en fait des cercles à cuves, ou bien on débite ce bois en perches, qui ſe vendent bien.

Du Hêtre.

Les Marchands qui ont des Hêtres à débiter, ſeront ſoigneux d'en faire faire des poteaux de quatre pouces ſur tous ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de longueur: & ils n'oublieront point auſſi d'en débiter en membrures, qui auront deux pouces & lignes franc ſciées d'épaiſſeur, & depuis ſix juſqu'à huit pouces de large, & ſix neuf & douze pieds: & l'on met auſſi de ce bois en planches, auxquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiſſeur franc ſciées; on en fait encore des tables pour des cuiſines, des étaux pour des bouchers, on en fabrique des pelles, des cuillieres, des ſabots, & quantité d'autres ouvrages, que les ouvriers qui ſe ſervent de ce bois, façonnent à leur fantaiſie.

AVERTISSEMENT.

Il ne ſuffit pas qu'un Marchand ſçache les longueurs, largeurs & épaiſſeurs que doivent avoir tous bois, pour commander aux ſcieurs de le faire comme il leur dit: il faut encore qu'il ſoit ſoigneux de regarder ſi ces ouvriers ſuivent ſes ordres, car tous ſcieurs ordinairement, tous fripons, ſi on ne les veille de prés; & gens qui pourvu qu'ils tirent à l'ouvrage, ne ſe mettent point en peine de gâter une piece de bois à un Marchand, qui ſouvent s'en rapporteroit à leur bonne foy. Que tous Marchands de bois ſur cet avertiſſement prennent donc leurs meſures, qu'ils aillent & reviennent par leurs Bois, qu'ils jettent les yeux ſur tous leurs ouvrages qu'on débite, & que toûjours le Pied de Roy à la main, ils meſurent ſi leurs ouvriers ont débité leurs bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voyent qu'ils ſe donnent, & ces précautions qu'ils s'apperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait faire des reflexions en eux-mêmes qui ne ſont qu'avantageuſes pour ceux qui ſe mêlent du commerce des Bois.

De l'Aulne ou Verne.

On ſe ſert du bois d'Aulne quand il eſt gros & bien droit, pour faire des ſabots, ou bien pour faire des tuyaux de fontaines, comme étant un bois qui n'eſt point ſujet à ſe pourrir en terre, pourvu qu'il ne prenne point l'air lorſqu'il y a été une fois mis.

Lorſ-

Digitized by Google

Lorsque les Aulnes sont d'une grosseur suffisante pour être sciez, on en fait des poteaux de trois pouces en quatré, & des membrures épaisses de deux pouces, & larges de six jusqu'à huit; les Tourneurs se chargent pour l'ordinaire de cette espece de bois ainsi que de ses perches, lorsqu'elles sont grosses & bien droites.

Le débit qu'on fait de l'écorce de ces arbres est trop considerable pour qu'on oublie d'en avertir icy, & j'ay déja dit que c'étoit au mois de May qu'on devoit faire cette operation; ainsi que les Marchands de Bois qui auront des Aulnayes à couper, soient soigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs, ny les Chapeliers ne la leur laisseront pas: on en débite encore en chevilles pour barrer les tonneaux de vin.

Du Peuplier.

Quand on fait couper des Peupliers, ce n'est que pour en faire des planches depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur; les Menuisiers s'en servent pour des ouvrages cachez, & on leur donne dix pouces de large, & six pieds de long: & comme ce bois n'est pas rare, ny bien cher, on en scie des planches d'un pouce d'épaisseur, de onze & de douze de largeur, qu'on employe pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive sur-tout dans les Maisons de campagne.

Ce bois est aussi propre pour faire une espece de merrain qu'on appelle barre, & dont on se sert en Bourgogne pour barrer le bon vin qu'on en tire pour amener à Paris.

Des Tilleuls.

On débite le Tilleul en tables lorsqu'ils sont assez gros pour cela, & ces tables ont depuis deux jusqu'à cinq pouces d'épaisseur; & on en fait aussi des planches épaisses d'un pouce, & longues de douze.

Du Tremble.

Outre le débit cy-dessus, le Tremble est encore propre à débiter pour faire des Sabots, & des talons de Souliers, dont les hommes & les femmes se servent aujourd'huy si communément; & les Sculpteurs le recherchent aussi pour en faire des ouvrages de leur façon.

Des Nefliers, Aliziers, & autres arbres sauvages de cette nature.

Faute de trouver des Cormiers, les Meuniers se servent de chevilles & de fuseaux faits de bois de Nefflier, d'Alizier, & d'autres arbres de cette nature; c'est ce qui est cause que lors qu'on en rencontre dans les ventes, il faut les débiter de cette maniere de la même longueur, & de la même épaisseur.

De l'Orme.

L'Orme a son débit tout particulier; & lors qu'un Marchand en trouve quelques-uns dans des ventes, ou des ventes entiéres à debiter, voicy la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les observations qu'il y doit faire pour le façonner comme il faut; & tout ce bois n'est d'usage que pour les Charrons & se charrie en grume, & tout scié.

Du Bois en Grume.

Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire Grume en matiere de Bois, si on ne leur expliquoit, & se trouveroient embarassez dans un chemin le plus beau du monde. Le Bois en Grume, est donc celuy qui est en tronçons ou en billes,

Digitized by Google

comme on dit en certains lieux; ſi bien que lors qu'on dit amener du Bois en Grume, c'eſt l'amener ſans le débiter: cela eſt facile à entendre.

Du Bois de Charronage en Grume.

Le Bois donc qui ſert aux Charrons, & qu'on voiture de cette maniere, ſont les Moyeux, les Eſſieux, les Empanons, les Fleches, les Jantes, & les Armons: mais c'eſt peu de ſçavoir comme on amene ces échantillons de bois d'Orme, ſi l'on n'eſt inſtruit dans l'art de les débiter.

Des Moyeux.

Toutes Grumes, ou tous Tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriez, ſeront coupez de la longueur de ſix pieds & demy, & dix pouces de diametre par le menu bout; & s'il s'en trouve depuis douze juſqu'à ſeize pouces, on les conſidere beaucoup pour faire de groſſes roues de Charrettes.

Des Eſſieux.

Les eſſieux, comme les pieces des Charettes, Chariots, & Caroſſes, qui ſupportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, ſont choiſies de ſix pieds de longueur, & de ſept à huit pouces de diametre par le menu bout; & ſont auſſi laiſſez en Grume.

Des Empanons.

La longueur qu'on donne aux Eſſieux en grume, doit être celle qu'il faut donner aux Empanons, qui ne ſeront pas à peu prés ſi gros, mais qui en aprocheront aſſez, quand ils ne ſeront pas chantournez; car lors qu'ils le ſont, quand l'échantillon n'en ſeroit pas ſi fort, ils n'en valent pas pis.

Des Fleches.

Les Charrons veulent qu'il y ait de deux ſortes de Fleches; celles dont on ſe ſert pour les Caroſſes, & celles qui ſont d'uſage pour les autres Harnois.

Les Fleches de Caroſſe, ſe tirent depuis dix juſqu'à douze pieds de long; & celles des autres, depuis douze juſqu'à quinze pieds, ſans nœuds, & bien courbées.

Des Jantes.

Cette Grume de Bois que les Charrons mettent en œuvre lors qu'ils veulent faire le tour des roues, & qu'on appelle les Jantes, & Chantres en Bourgogne, ſont coupées de la longueur de deux pieds huit à dix pouces, & quelquefois juſqu'à trois pieds, lors qu'elles ſont bien chantournées.

Des Armons.

Il y a de deux ſortes d'Armons; ſçavoir, ceux qu'on apelle Armons ſimplement, & qui ſont en Grume, & qu'on débite de ſix pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout; & ceux qu'on nomme Armons d'arcade, qu'on tire de quatre pieds & demy de long, & neuf à dix pouces de groſſeur.

Du Bois de Sciage ſervant aux Charrons.

Apres avoir appris quel eſt le Bois de Charronage qu'il faut amener en Grume, il eſt queſtion préſentement d'apprendre quel eſt celuy qui doit être ſcié: on en com-

Digitized by Google

compte de trois principales sortes; sçavoir, les Lissoirs, les Moutons & les Timons.

Des Lissoirs.

Ces premieres pieces se débitent de six pieds & demy de long, & de six à sept pouces de large, sur quatre à cinq pouces d'épaisseur; que personne de ceux qui voudront se mêler de faire débiter des Ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces instructions.

Des Moutons.

On fait scier les Moutons de six pieds sept à huit pouces de long, & de cinq à six pouces de largeur, & d'épaisseur trois ou quatre pouces.

Des Timons.

Et pour les Timons, le débit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demy en quarré par le menu bout; & quatre pouces par le gros.

OBSERVATIONS.

Il y a encore d'autres pieces de Bois d'Ormes qui se scient non pas par les Marchands, mais par les Charrons mêmes; c'est ce les qui fait que Marchands laissent toûjours plusieurs plusieurs pieces de Bois en Grumes de diverses grosseurs, & de plusieurs longueurs.

On ne rebute point pour le Charronage les branchages qui sont beaux, bien droits, & même quand ils seroient tortus, pourvu qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons sçavent bien les employer, jusqu'aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la construction des Charrues: & tout ce Bois-là qu'on amene, se nomme Bois à débiter.

Il faut remarquer, que si l'on trouve des Grumes de deux & trois pieds & demy d'équarrissage, & qui puissent porter depuis quatre jusqu'à six pouces d'épaisseur, & les laisser de leur largeur, on doit les débiter en Tables; les Meuniers sçauront bien venir chercher les Marchands qui auront de ces sortes d'échantillons, pour en faire à leurs Moulins des roüets, & des tours de Lanternes.

Il me semble que voila déja des instructions assez claires pour un aprenty en fait de commerce de Bois; mais achevons ce traité; & disons ce qui y est encore essentiel.

Du Frêne.

On débite le bois de Frêne en Moutons, & en Timons, & on en voiture aussi en Grume de plusieurs longueurs, comme de dix jusqu'à dix-huit pieds, & de grosseurs differentes, & de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons sont propres à faire de ces sortes de Harnois dont on se sert pour charrier le Vin, & qu'on nomme Haquets en des endroits, & Souliviers en d'autres.

Lors qu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes à un Frêne qui est sain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont besoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

De l'Erable.

L'Erable est de la même nature du Frêne, quant à ce qui concerne les Armurers; c'est la raison pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande par-

Digitized by Google

tie en grume, pour laiſſer la liberté aux ouvriers qui s'en ſervent, de le débiter à leur fantaiſie.

Du Charme.

Le plus commun débit du Charme eſt en Eſſieux, ou en d'autres bois de Charronage, dont on ſe ſert dans les Païs où l'Orme eſt rare; & aprés les Charrons, je ne ſçache point qui le mette en uſage, ſi ce n'eſt les faiſeurs de Formes, qui l'achetent en Grume.

AVERTISSEMENT.

Si je ne parle pas icy de beaucoup d'autres Arbres, c'eſt qu'ils ne valent rien à débiter en Bois de ſciage, n'étant propres qu'à mettre en Corde, à la reſerve du Buis dont je n'ay point parlé, qui ſe vend en tige ou aux faiſeurs de Peignes, ou aux Tourneurs.

Des Branchages des Bois de haute-Futaye.

Aprés s'être ſervi des Grumes pour en faire tel débit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand conſidere le branchage qui luy reſte de ſes Arbres de haute Futaye, afin de voir ce qu'il en pourà faire.

Comme le bois de ſciage prévaut ſur les petites pieces équarries qu'on peut tirer de ces branchages, & que ces petites pieces équarries ſont plus à eſtimer que la Corde; un Marchand commencera donc à examiner, inſtruit de cette maxime, quel débit il faudra qu'il en faſſe: & à moins que les tronçons qu'il y remarquera n'ayent ſix pieds de long, il eſt inutile qu'il ſonge d'en faire ſcier le bois; car on ne doit point débiter de ce bois à de moindres longueurs.

Si c'eſt en bois d'Equarriſſage, il ne pourra tirer de ce branchage que des courbes de Bateau, dont le débit eſt trés-bon, lors qu'on eſt prés des rivieres navigables; ou ſi l'on en eſt éloigné, & que les Voituriers emportaſſent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces echantillons de bois, on ne ſongera point d'en faire; & on réduira tout en Corde, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le débit.

De ces branchages, & par rapport ſeulement aux bois qui ſont propres pour les Charrons, on en peut tirer des rais de roües, aprés avoir examiné s'il ne reſte point de bouts de la Fente qui ayent les longueurs proportionnées; ſçavoir, deux pieds & demy, & quelques pouces davantage.

Tout Bois qu'on débite avec l'Aubier, doit être laiſſé plus gros que celuy qui n'en a point; & quoi que je vienne de dire de tirer de ces branchages des rais de roües, je n'entends pas pour cela qu'on en faſſe faire d'autant de Bois qu'on en trouveroit de propre à cela, mais ſeulement pour aſſortir ſes marchandiſes, & rien de plus; d'autant qu'on gâteroit toute la Corde, qui fait un des débits le plus conſiderable d'une vente.

Pour ce qui eſt du reſte du branchage, la Corde priſe, en des endroits, on le débite en bois de Charbon; & aux environs de Paris, on en tire des Coterets de ce qu'il y a de plus droit, & du reſte des ramilles, on en fait des Bourées.

Du Bouleau.

Cet arbre eſt aſſez commun dans les Bois Taillis, & vient extrémement haut; ce bois à l'écorce toute blanche, & l'on s'en ſert pour faire des Cercles ou à Futailles, ou à Cuves, ſuivant les hauteurs, & les groſſeurs dont ils ſont.

Dans les Taillis en bien des endroits, on fait encore des Cercles de bois de Chêne, ſur tout du côté ou il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne

Digitized by Google

pagne ou autres lieux. Quoy que ces deux articles icy ne ſoient pas dans le lieu où je devois les avoir placez, qui eſt dans le traité des taillis ; cependant je prie ceux qui les liront de ne pas laiſſer d'en profiter, comme s'ils y étoient.

Des Voitures de toutes ſortes de Bois.

A l'égard des Voitures qui ſe doivent faire des bois, j'en ay déja averti, on a dû ſçavoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire ſur les lieux, afin de prendre ſes meſures là-deſſus ; car ou on les mene par charrois, ou on les met dans l'eau pour les floter ; & quant à la maniere de faire ces Voitures, un Marchand ſuivra l'uſage du Païs où il fera débiter les Bois.

AVIS.

Lorſqu'un Marchand de Bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions que j'ay déja dit qu'il devoit prendre ; voicy encore un avis que je puis luy donner là-deſſus, qui eſt de trés-grande importance ; ſçavoir qu'en achetant cette vente, il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener ſon Bois pour le débiter ; & être inſtruit ſi dans ces mêmes lieux le Bois n'eſt point ſujet à payer des droits, & combien il en paye, afin que faiſant ſon marché il faſſe ſon compte ſur cet article, autrement il ſe trouveroit trompé.

OBSERVATIONS.

Comme on n'a parlé juſques-icy que des Bois de ſciage & de fente, & qu'on n'a rien dit des gros échantillons dont un Marchand doit ſe fournir dans une vente, il eſt bon de faire obſerver qu'on ne doit point les oublier dans le débit du Bois ; mais il n'eſt pas hors de popos auſſi, de dire que de ces ſortes de pieces de bois on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'aſſortiſſement de ſes marchandiſes.

Sous ce nom de gros échantillons, on comprend les poutres qui ſeront de pluſieurs longueurs & largeurs, les pieces de bois qu'on appelle arbres de Preſſoir, les coüillards, les teſſons & les jumelles, toutes ces pieces ſervant à la conſtruction de cette machine, & pluſieurs autres de pareille groſſeur ou à peu prés.

Des Saules.

J'ay déja dit le tems auquel on doit mettre les Saules en coupe ; mais je n'ay pas parlé de la maniere de les débiter, afin d'en ſçavoir faire ſon profit, l'ayant reſervé pour en traiter en ce lieu.

Les Saules ſe coupent en trois échantillons differens ; ſçavoir, en plançons, qui ſont ceux dont on ſe ſert pour planter & multiplier les arbres de cette eſpece ; en pieux de la longueur de quatre pieds pour fendre en échalas propres à mettre dans les vignes, & en perches pour ſervir à la conſtruction des cabinets qui ſont dans les Jardins : pour la ramille, on en fait de petites bourées dont les gens de la campagne ſe ſervent pour chauffer leur four, ou pour ſe chauffer eux-mêmes.

Du Poirier.

Il ſe peut qu'un Marchand de Bois rencontre dans ſa vente quelque Poirier dont la tige promettra beaucoup ; & pour en ſçavoir faire de l'argent, il le fera ſcier en planches de ſix ou neuf pieds de longueur, & d'un demy pouce franc ſcié : ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de largeur ſur tous ſens.

Des Pruniers.

Les Pruniers ſe voiturent en grume lorſque leurs tiges ne ſont point trop groſſes, afin que les Tourneurs qui les recherchent, les débitent eux-mêmes, & con-

Digitized by Google

formément aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer; & le débit s'en fait auſſi en membrures de la longueur & de la largeur ſemblable à celle du Poirier.

Des Coudriers.

Il y a des païs où il croît quantité de Coudriers, comme du côté d'Avalon, où l'on en ſçait bien faire ſon profit; on les debite en cercles de pluſieurs grandeurs, c'eſt-à-dire propres a muids, à demy muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte; la vente en eſt bonne & aſſeurée, & c'eſt de ces ſortes de cercles que les Pariſiens veulent que le vin qu'on leur mene, ſoit relié; autrement ils en font peu de cas, & ne l'eſtiment pas pour du vin de Bourgogne.

DISCOURS.

Tous ceux qui veulent entreprendre le commerce de Bois, ne ſe doivent pas contenter d'en ſçavoir faire le débit dans les ventes; mais il eſt encore néceſſaire qu'ils ſoient inſtruits de quels échantillons il faut qu'ils les façonnent s'ils les deſtinent pour être vendus à Paris, & à quoy ils doivent employer les menus bois.

Il y a encore d'autres choſes eſſentielles que tous Marchands de Bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur commerce. Premierement, qu'il leur eſt loiſible de faire paſſer leurs Bois ſur les terres & heritages d'autruy, étant depuis les Bois juſques aux Ports flotables & navigables des rivieres & ruiſſeaux.

Secondement, que tout Marchand de Bois qui fait débiter ſa marchandiſe pour Paris, peût, ſans qu'on l'en puiſſe empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des étangs pour le flotage des Bois, en dédommageant les Propriétaires.

En troiſiéme lieu, qu'il luy ſera loiſible de jetter ſon bois à bois perdu ſur tous ruiſſeaux & rivieres qui luy ſembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les Marchands de Bois, ſont en pouvoir d'obliger les Propriétaires des héritages ſituez ſur le bord des ruiſſeaux, de laiſſer des deux côtez un chemin de quatre pieds pour le paſſage des ouvriers prépoſez par leſdits Marchands, pour pouſſer à-val-l'eau leſdits bois.

Tout ce que je dis là, a pour fondement l'Ordonnance, qui comprend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de Bois, & dont il eſt beſoin que tous Marchands ſoient inſtruits; leſquelles connoiſſances ils ne peuvent acquerir ſans avoir ce Livre, & le feuilleter d'un bout à l'autre.

O! qu'un Pere de famille ſeroit heureux, ſi rempli de tout ce que je viens de dire, il cherchoit les moyens d'en faire ſon profit; & tout ce grand point ne dépend que de ſes ſoins, de ſa vigilance, & des peines qu'il voudra ſe donner pour y réuſſir: l'Agriculture étant un art fort facile à comprendre, & qui ſçait toûjours payer au quadruple les ſueurs de ceux qui ſçavent la mettre, ou la faire mettre en pratique.

Sed nos immenſum ſpatiis confecimus æquor:
Et jam tempus equum fumantia ſolvere colla.

C'eſt aſſez pour le coup fournir une carriere;
Les Chevaux dans les champs qu'on veut en vain pouſſer,
Fatiguez du travail reculent en arriere,
Et ne peuvent plus avancer.
Quittons donc nôtre labourage,
Nos Prez, nos Etangs & nos Bois;
Et reprenant haleine, animons nôtre voix,
Pour commencer un autre ouvrage.

Fin du ſecond Livre.

TABLE

Digitized by Google

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES AU PREMIER TOME.
PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A.

Abeilles, insecte volant grossez Mouches qui ont des aiguillons qui piquent, & qui font le Miel & la Cire. Origine des Abeilles, *page* 68. Du lieu où on doit les placer. 72. De leurs ennemis, *idem*. de ce qu'il faut observer avant de les mettre dans les Ruches, 76. Connoissances nécessaires pour acheter les Mouches, 77 & 78. Du temps de les transporter, & de la maniere de le faire, 78. Observation lorsqu'il faut poser les Abeilles sur les sieges, 79. De la connoissance qu'on en doit avoir, *idem*. Remarques, 81. & 82. De leur nourriture, 83. De leur naissance, 88. De leurs mœurs, 89. & 90. Des ennemis des Abeilles, 105. Des moyens de les en garantir. *Idem*. Autres ennemis, 106. Des maladies des Abeilles, & des moyens de les en guerir, 107. Des soins de celuy qui gouverne les Abeilles. 109

Abscés, mal qui survient au croupion des Poules, & le moyen de le guerir, 48.

Abscés, tumeur qui survient aux Brebis; les moyens de les en guerir, 179

Affiner, les Fromages, c'est les rendre fins au goût par une certaine certaine methode dont on se sert pour y réussir, 169

Age, à consulter sur l'entrepriſe qu'on veut faire, *page* 116. Age d'un Cheval, & la maniere de s'y connoître 116. 117. Age des Bœufs. comment on le connoît, 146. Quel âge il doit avoir pour rendre service, 148.

Agneau, petit animal que la Brebis a produit; ce qu'il faut faire aprés qu'il est né, 174. & 175. Remarques sur les Agneaux, *idem*. Du temps de les châtrer, *idem*. De leurs maladies, 176.

Agriculture, ou l'art de cultiver la terre; son origine, 203. jusqu'à 208.

Aliment pour engraisser la Volaille, 45. Précautions à prendre pour la luy donner, *idem*.

Alizier arbre: de l'Alizier, 310 & 311. De la terre qui luy est propre, 311. Des fumiers qu'il veut, *idem*. De la maniere de l'élever, *idem*. Des expositions qui luy conviennent, *idem*. de son usage, *idem*. & 312. Comme il faut le planter, *idem*. & 312. de l'espace qu'il faut donner aux Aliziers, 312.

Alsan, Bay, Poil de Cheval, & ce que c'est, 118. Alsan poil de Vache, *idem*. Alsan clair, *idem*. Alsan ordinaire, *idem*. Alsan mêlé, 119. Alsan obscur, *idem*.

Alteration, maladie qui survient aux Chevaux, & ce que c'est, & comme elle se guerit, 124.

Amendement, voyez fumier.

Année, pour connoitre si l'année sera avancée ou tardive, & quel temps il fera, page 216. Des présages d'une bonne année, *idem*. Des présages d'une année sterile, 217.

Arbre, grands arbres, à quoy utiles dans une Basse-Court, 13. Des arbres aquatiques, 284. & 285. Des moyens de sçavoir ce qu'un arbre peut faire de poûces de largeur étant équarry, page 331. De la maniere de prendre la hauteur des arbres, *idem*. Remarques, *idem*.

Arbrisseau. Des Arbrisseaux salutaires pour les Abeilles, page 109.

Areignée, insecte rampant, ennemi des Abeilles, & les moyens de les en préserver, page 107.

Aristée. Fable d'Aristée; page 68.

Asne, animal stupide & pesant, mais nécessaire, 144. & 145. L'utilité du lait d'Anesse, *idem*. La sobrieté de l'Asne, *idem*. Sa peau à quoy propre *idem*.

Atteinte des Chevaux, page 124.

Avant-cœur, tumeur qui vient aux Chevaux; comment guerie, page 125. & 126.

Auber, Poil Auber, ce que c'est page 119.

An-

Digitized by Google

Aubespin, espece d'épine dont on forme des hayes vives. De l'Aubespin, page 283. La maniere de le planter, *idem*. De son Plant, *idem*. De la maniere de le gouverner, & quand le planter, *idem*.

Aubier, ce que c'est, page 333.

Avelaines, especes de Noisettes, page, 308

Auge, piece de bois, ou pierre creusée pour donner à boire & à manger à toutes sortes d'animaux domestiques, sujetions qu'elles demandent, & leurs proprietez, page 11. Auge de Cisterne, 12. Son usage, & où elle doit être percée. Observations sur cette Auge, *idem*.

Avives, ce que c'est, & le remede qu'il y faut apporter, page 125. & 126. Breuvage pour le même inconvénient, 126.

Aulnaye, lieu planté de bois d'Aulnes, des soins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye, pag. 287.

Aulnes, bois d'Aulnes, autrement dit Vernes, espece de bois sauvages qu'on plante ordinairement dans les Marais. Des Aulnes, 287. comment plantez, & de leur plant, *idem*. Des Aulnes par rapport au commerce, 336. & 337.

Avoine, grain qu'on donne aux Chevaux, quelle elle doit être, & comment accommodée avant qu'on la leur donne, page 121. & 122.

Azerolier, Arbre fruitier, & sa culture, page 314.

B.

Baliveau, Des Baliveaux & ce que c'est page 326. Observations sur l'article 327.

Barbillons, ce que c'est & comment les ôter, page 126. Barbillons, croissance de chair qui vient sous la langue aux Bœufs, comment les ôter, 154.

Batan. Des Batans, page 335.

Bay, poil de Cheval, ce que c'est, page 119. Bay clair, *idem*. Bay doré, Bay brun *idem*.

Belier, mâle des Brebis, & avec lesquelles il se joint pour engendrer des Agneaux. Du Belier, page 172 & 173.

Berger. Quel il doit être, page 170. De ses soins à l'égard de la Bergerie, 175.

Bétail. Du Bétail à corne, 145

Bêtes à laine. Des Bêtes à laine, qui sont les Brebis & Moutons, 170. & de certaines observations qu'il y a à faire, *idem*. 171

Beurre. De la maniere de faire le Beurre, 166. Des moyens de le faire promtement, *idem* & 167. Des differens Beurres, *idem*

Biner. Biner la terre est luy donner le second labour, 228

Blanc. Poil blanc, & ce que c'est par rapport à un Cheval. 119

Bled. Bleds de plusieurs sortes, distinction de leur bonté, 24. Bled propre à en conserver la farine, 26. Bled Sarrazin propre à échauffer les Poules, 245. Choix du Bled, 245. Des differentes especes de Bleds, 234. Du Bled de Turquie, 245. Du tems & de la maniere de le semer, *idem*. Des soins qu'on doit prendre aprés que les Bleds sont semez, 246. De la necessité de les sarcler *idem*. Remarques sur les Bleds semez, 246. & 247. Des Bleds batus, *idem*, Comme il faut garder les Bleds *idem*

Bluteau, machine dont on se sert pour séparer le son d'avec la farine, & celuy qu'il faut prendre pour les Domestiques, 25.

Bœuf, animal domestique: du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler, 33. & 34. De la maniere de le saler, & d'autres observations là-dessus, *idem*. Animal nécessaire pour la charrüe, 145. Noms des parties qui le composent, *idem*. Observations sur le Bœuf destiné au labourage, 147. De la maniere de domter les jeunes Bœufs, 148 & 149. Avertissement sur cet Article, 149. Bœuf rétif, *idem*. Bœuf peureux, *idem*. Bœuf furieux, 150. Bœuf sujet à se coucher en travaillant, *idem*. De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent, *idem*. Du tems de les mener à la charrüe, *idem*. Des soins que doit avoir celuy qui les conduit, 151. Des Bœufs qui ne vont point à la charrüe, *idem*. De leurs maladies, *idem* Méthode pour les engraisser, 158. & 159. De la tête d'un Bœuf, 145. De ses oreilles, *idem*. De ses cornes, *idem*. & de la maniere de connoître son âge par ses parties, 146. De son front, 146. De son musle, qui est la partie qui est à l'extremité du nez, *idem*. de ses yeux, *idem*. de ses nazeaux, *idem*. de sa bouche, *idem*. de sa langue, *idem*. de ses dents, *idem*. de ses levres, *idem*. de son col, *idem*. de ses épaules, *idem*. de sa poitrine, *idem*. de sa panetiere, qui est cette partie qui luy pend au dessous de la poitrine, *idem*. de ses reins, *idem*. de ses côtes, *idem*. de son ventre, *idem*. de ses flancs, *idem*. de ses hanches, *idem*. de la croupe, *idem* de ses jambes, *idem*. de ses cuisses, *idem*. de son dos *idem*. de sa queüe, *idem*. de ses pieds, *idem*, de ses ongles, *idem*. de ses poils, 147. poil noir, *idem* poil rouge, & ce qu'il est, *idem*. poil bay, *idem*. poil moucheté, & ce qu'il est, *idem*. poil blanc & ce qu'il est, 148. poil gris ce qu'il est, *idem*. poil brun, ce qu'il est, *idem*.

Bois. Des Bois & de la maniere de les semer, 268. De leurs commoditez, *idem*. & 269. des terres qui leur sont propres, 269. de leur assiete, *idem*. Comment cultiver pour y mettre du bois, *idem*. Observations aprés que le bois est semé, 270, 271, & 272. Remar-

Digitized by Google

marques sur les bois, 272. Bois sauvages de differentes especes, 277

Boite. Vin, ou autres boissons qui sont l'ordinaire de la maison. Comme il faut la distribuer, 29. & 30. Comme on la doit soigneusement conserver. 30. Boite de deux sortes necessaire pour l'œconomie, *idem.*

Bouche. De la bouche d'un Cheval, & de quelle figure elle doit être, 115.

Bouc, bête à corne, qui est le mâle de la Chevre, 182. Tems de tuer les Boucs. Maniere de les saler, & leur peau à quoy utile, 35.

Boües, espece d'amendement. Boües amassées, 226.

Boulangerie, lieu où l'on fait le pain, & où l'on garde la farine, & l'endroit où il la faut asseoir, 4.

Bouleau, bois sauvage. Du Bouleau, 288

Boulins, trous façonnez exprés dehors ou dans un Colombier, qui sçavent pour y faire pondre les Pigeons: de combien de manieres on en fait, & quels sont les meilleurs, 8 & 9. Leur grandeur, & ce qu'on y doit observer, *idem.*

Bourdon, espece de Mouche, 91. Sa figure, *idem.* Ennemis des Abeilles, 106.

Bouture. De la Bouture de Meurier, 296. Du tems de les planter, *idem.* De la maniere de les planter, 297.

Brebis, animal domestique. Du tems de les mener paître, 17. Du tems de les abreuver, *idem.* Observations sur les Brebis, *idem.* des signes d'une bonne Brebis, 172. La maniere de connoître leur âge, *idem.* De l'âge auquel on doit les faire saillir, *idem.* Du tems de les accoupler, 173. Des soins dont elles ont besoin lorsqu'elles font agneau, 174. De la saison de les tondre, 175 & 176. De leurs maladies, 176. Des Brebis boiteuses, 179.

Buis. Bois dont la feüille est toûjours verte. Du Buis, 312. Des differentes manieres de l'élever, *idem*, de semence, *idem.* Du tems de le semer, *idem.* Du plant enraciné de Buis, & comment en avoir, 313. Remarque sur l'article, *idem.* De la Pepiniere par Boutures, *idem.* Des moyens d'en avoir en arbre de tige, *idem.*

C.

Cailles. Profit qu'on tire des Cailles mises en cage. La maniere de les engraisser, 67.

Canard, mâle des Canes, & combien on doit luy en donner, 57. Observation sur les petits Canards, *idem.*

Canes, oiseaux qui se nourissent en l'eau. Du choix qu'on en doit faire, & des soins qu'on en doit prendre, 56. De leur ponte, 57. De leur couvée, 57. Leurs maladies, *idem.*

Cassaille, terme de labourage, & dont on se sert pour signifier le premier labour qu'on donne aux terres qu'on destine pour y semer du Bled. Faire la Cassaille des terres, 227. & 228.

Catarre. Maladie des Porcs, & comment guerie, 189.

Cave, lieu destiné à mettre le Vin, où elle doit être creusée, 3. & 4.

Ceinture de Colombier, ou liteau qui regne tout autour. Leur utilité, page 8.

Cendres, espece d'amendement propre aux terres, 226.

Chair. Des differentes chairs dont on peut faire provision dans le ménage, 30.

Chanvre. Du Chanvre, 240. Du tems de le cueillir, 242. De la maniere de le cueillir, *idem.* Comme il faut le gouverner aprés qu'il est cueilli, *idem.* & 243.

Chapons propres à conduire des Poussins, & comment accoûtumez, 43. Maniere de les engraisser, 44.

Chaponner les Poulets, & quand, 44.

Charretier. Valet Charretier, quel il doit être, 113.

Charme, espece de bois sauvage dont on se sert pour former des allées de Jardin. Du Charme, 281. Du charme dans le commerce, 340.

Charrüe, iustrument dont on se sert pour labourer la terre par le moyen des animaux qui la tirent, 229.

Châteignes, fruit: du tems de les cueillir, *trois pages aprés*, 301. Comme on voit leur maturité, *idem.* Comme il faut les garder, 302.

Châteigner, arbre fruitier, 298. Comme il les faut soigner en Pepinieres, 299. Observations sur l'article, *idem.* Des differens desseins de les planter, 300. Des allées de Châteigners, *idem.* Des Châteigners en haute-Futaye, *idem.* Des Châteigners en Taillis, *idem.* des Châteigners dans le commerce, 336.

Chaud. Chaud excessif, nuisible auy Abeilles. Moyens d'y apporter du remede, 108.

Chêne, espece de bois. Du Chêne, 273. Du bois de Chêne, 27. Remarques sur le Chêne, *idem.* Du Chêne dans le commerce, 332.

Chêneau jeune Chêne. Methode pour les faire venir promptement, 275. 276. Avertissement sur l'article *idem.*

Cheneviere. De la Cheneviere, 241. Comme il la faut preparer, *idem.* Du tems de la semer, *idem.*

Chenevis, graine que produit le Chanvre. Du Chenevis, 241.

Chenil, lieu destiné pour loger les Chiens, 10.

Cheval. Des Chevaux, 113. De la connoissance d'un Cheval propre au labourage, 114. De ses parties, 114. De la maniere de nourrir les Cheveaux destinez au labourage, 120. Autres sur l'article, 121. De leurs maladies, 124. De la maniere de les engraisser.

Chevre, animal domestique. 181. Des soins que les Chevres demandent, 182. Des marques d'une bonne Chevre, 182. Des moyens de

Digitized by Google

les rendre abondantes en lait, 183. Pour les engraiſſer, 183. Chevres graſſes, 184. De leurs maladies, *idem.*

Chevreaux, 183.

Chevron. Des Chevrons, 334.

Chicot, comment dangereux aux Chevaux, & les remedes qu'il y faut aporter, 126.

Cire. Du tems de recueillir la Cire, 111. Comment la faire, 112.

Ciſterne. Reſervoir d'eau de pluye, expoſitions qui luy ſont contraires, 12. Obſervations à y faire, 13.

Ciſterneau, lieu fait exprés pour recevoir les eaux de pluyes, afin de les purifier par le moyen du ſable de Riviere qu'on a ſoin d'y mettre, 13.

Clapier. Petit eſpace de terre où l'on éleve des Lapins pour en peupler une Garenne. Du Clapier, 265. Des ſoins qu'on en doit avoir, *idem.* & 266. Obſervations, 266.

Cloux, petites tumeurs qui ſurviennent aux Brebis, & le moyen de les en guerir, 178.

Cochons. De la maniere de les élever, 186. Méthode pour les engraiſſer, *idem* & 187. Du tems de les châtrer, *idem.* Avis ſur les Cochons, *idem.*

Cœur. Mal de cœur, auquel les Bœufs ſont ſujets, 152.

Coins. Dents que pouſſe un Cheval aux mâchoires d'enhaut & d'enbas, à l'âge de quatre ans & demy. Des connoiſſances qui regardent les Coins, 117.

Coins, fruit. De la maniere de faire de l'eau de Coins, 318. De la maniere d'en faire du Vin, *idem.* Du temps de les cueillir, 319.

Coignaſſier, arbre fruitier. Du Coignaſſier, 317. Comment les élever, 318. pour en avoir de ſemence, 319. De la méthode de les greffer, *idem.*

Colombier, lieu bâti en forme de tour pour y nourrir des Pigeons du Colombier, 7 & 8. De la maniere de le peupler, 58. Du tems de le faire, 59. Du jour & de l'heure qu'on doit pour la premiere fois ouvrir le Colombier aux jeunes Pigeons, 60. Avertiſſement là-deſſus, *idem.* Du ſoin de nettoyer le Colombier, 62. De la maniere de le purger de vieux Pigeons, *idem.*

Commerce propre à ſe former des choſes dont on doit faire de l'argent d'une Baſſe-Court, 190.

Contre-Latte, 334.

Coq, oiſeau domeſtique. Du choix qu'on doit faire d'un Coq, 36. A combien de Poules un Coq peut ſuffire, *idem.* Coq-d'Inde, & comme il doit être, *idem*

Corme. Petit fruit que produit le Cormier; du tems de les cueillir pour faire de la ſemence, 304. Du tems de les cueillir pour être mangées, 305. De leur utilité, *idem.*

Cormier. Arbre fruitier, 302. lettre K. De la maniere de les élever promtement, *idem.* Méthode de les ſemer, 303. De la maniere de les planter, 304. Du Cormier dans le commerce, 335 & 336.

Cornulier, eſpece d'arbriſſeau qui aporte du fruit, 305.

Coudrier, eſpece d'arbriſſeau qui apporte un petit fruit qu'on appelle Noiſette, 306. Des moyens de l'élever de plant enraciné, *idem* & 307. comment les planter, *idem.* Obſervations ſur l'article, *idem.* De leur bouture, & comment les gouverner, 308. Comment les élever de ſemence, *idem.* De ſes particularitez, & de ſes vertus, *idem.* Des Coudriers dans le commerce, 342.

Coup, ce que c'eſt par rapport aux Chevaux, & comment y remedier, 126.

Court. Baſſe-Court, lieu où s'exerce le ménage de la Campagne, 4. Court à fumier, comme elle doit être ſituée, 13.

Couteau, inſtrument dont on ſe ſert pour tailler les Mouches. Sa Figure, 84.

Couvée. Aſſemblage des œufs qu'une Poule couve tous enſemble. Scrupules chimerique ſur la Couvée des Poules, 39. Obſervations à faire, 40. Couvée des Poules, combien dure, 40. De combien d'œufs elle doit être, *idem.*

Couverture de Ruche, certaine petite machine dont on ſe ſert pour couvrir les Ruches. Figure de la Couverture des Ruches de paille, 96. Figure de celle de planches, *idem.*

Crevaſſe, quel mal c'eſt, & ce qu'il faut faire pour les guerir, 127. Emplâtre pour les crevaſſes, *idem.*

Criblures de grains bonne pour la nourriture des Poules, 37.

Croupe. De la Croupe d'un Cheval de labourage, quelle elle doit être, 115.

Cuiſine, lieu deſtiné pour preparer les viandes, 3. Endroit où elle doit être bâtie, *idem.*

Cuves, grands vaiſſeaux de bois faits exprés pour recevoir la Vendange, 10. Où elles doivent être placées, *idem.*

D.

Dégoût. Maladie des Chevaux, & le remede pour les en guerir. 127. Dégoût, maladies des Bœufs, comment les en guerir, 151. Dégoût, maladie à laquelle les Porcs ſont ſujets, 188.

Démangeaiſon. Ce que c'eſt aux Chevaux, & les moyens de les en guerir, 127.

Devoir en general d'un Pere & d'une Mere de famille, & premierement de ceux envers Dieu, 14. Autres devoirs envers les Domeſtiques, 15. Autres pour l'œconomie de la Campagne, 16

Diadons. De la maniere d'élever les Dindons, 52. De leur nourriture, *idem.* Pluye ennemie des Dindons. *idem.*

Dînée des Chevaux, termes dont on ſe ſert lorſqu'on parle de faire dîner les Chevaux, & que elle eſt leur heure ordinaire, 122. Avertiſſement ſur cet article, *idem*, & 123.

ture

Digitized by Google

Disurie ou flux d'urine maladie des Chevaux, ce que c'eſt, & comment y remedier, 118.

E.

Eau. Des Eaux propres à faire du Pain, 26. & 27. De celles propres à donner à boire aux Chevaux, 121.

Ebulition de ſang, ce que c'eſt, & le remede, 128. Avertiſſement ſur l'article, *idem.*

Ecurie, logement des Chevaux, ſa ſituation 5. Obſervations ſur l'Ecurie, 5.

Eſtre, terme dont on ſe ſert à l'égard des Oziers, qui ſignifie faire un choix de ceux qui peuvent ſervir chacun ſuivant leur uſage, & l'on dit élire les Oziers, 291.

Exeloüeure, accident qui arrive aux Bœufs lorſqu'un clou ſe fiche dans leurs pieds, & comment y remedier, 151.

Encolure. Quelle doit être l'Encolure d'un Cheval propre au labourage; 115.

Enflure. Enflure des flancs, d'où cela provient aux Chevaux, & le remede qu'il y faut apporter, 129. Enflure maladies des Bœufs, 152. & 153. Enflure du col, 154. & 155. Enflure des pieds *idem.* Enflure ma qui ſurvient aux Brebis. Le Remede, 178 Enflure à laquelle les Chevres ſont ſujetes, comment guerie, 185. Enflure des Porcs, 189. De celle qui leur vient aux glandes du col, & le remede, *idem.*

Enfourner. Comme il faut enfourner le Pain, 28.

Engrais, voyez fumier.

Entorſe. Ce que c'eſt, & le remede, 129. Entorſe des Bœufs, & comment y remedier, 155.

Entr'ouvert. Cheval entrouvert, ce que c'eſt, & comment le guerir, 129.

Epaules. Quelles forme doivent avoir les épaules d'un Cheval de harnois, 115.

Epinettes, eſpece de cage de figure longue & baſſe à pluſieurs chambres, & propre à contenir chacune un chapon pour l'y engraiſſer. 44 Ce qu'il faut obſerver lorſque les Chapons ſont dans les Epinettes, *idem.*

Erable, eſpece de bois ſauvage, 281. De l'Erable dans le commerce. 339

Eſſaim. Nombre de Mouches à miel qui s'envolent enſemble. Du tems que les Eſſaims ſortent des Ruches 90. & 91. Des cauſes du peu d'Eſſaims que donnent les Abeilles pendant certaines années, 92. Pour obliger les Eſſaims de ſortir malgré eux. 92. & 93. Remede pour y réüſſir, *idem* & 94. Maniere de connoître lorſque les Eſſaims veulent ſortir de leurs Ruches. 94. Des moyens de les arrêter en ſortant des Ruches, *idem.* & 95. Obſervations ſur cet article, *idem.* des prévoyances qu'on doit avoir avant que de prendre l'Eſſaim, *idem.* Des moyens de conduire heureuſement les Eſſaims détachez, 96. De pluſieurs Eſſaims mêlez, 99. Obſervation poür mettre deux Eſſaims dans un même Panier, *idem.* & 100. Des Eſſaims égarez 100. & 101. Des faux Eſſaims, 106.

Etable. Couvert où l'on met generalement tous les Beſtiaux, 5.

Etang, grand eſpace d'eau deſtiné à nourrir du Poiſſon, 159. De ſon aſſiete *idem.* de la Chauſſée, *idem.* Obſervation ſur l'Etang, *idem.* & 260. de la Bonde, *idem.* de la maniere d'empoiſſonner l'Etang, 260. & 261. du tems de le faire, *idem.* de la quantité de l'oiſſon qu'il faut, *idem.* de ſon entretien, *idem.* du tems de le peſcher, 262.

Etourdiſſement, maladie des Brebis & la maniere d'y remedier, 178. & 179.

Etranguillons, humeurs qui viennent du cerveau. Maladie des Bœufs, 156. Moyens de les en guerir, *idem.*

Etriller. De la façon d'étriller un Cheval, 120. & 121

Etruble, reſte des tiges des épis de Bled, qui demeurent en terre aprés qu'on les a moiſſonnez. 231.

Excés. Excés de manger préjudiciable aux Abeilles. Moyens d'y remedier, 108.

Excrémens. Des Excremens de l'homme, 225.

F.

Faim. Maladie à laquelle les Abeilles ſont ſujetes. Remede, 108.

Farcin. Infirmité qui vient aux Chevaux, & comment y apporter du remede, 130.

Farine. Des moyens de la conſerver, 26.

Féve. Mal qui ſurvient aux Chevaux; ce que c'eſt, & le remede, 130.

Fiévre, Maladie des Chevaux: des ſignes qu'ils en donnent lorſqu'ils en ſont atteints, *idem.* Des differentes ſortes de fiévres, 131. Fiévre de Bœuf, & le moyen d'y remedier, 154. Lavement pour cette maladie, *idem.* Fievre de Brebis. Le remede, 177. Des ſignes qu'elles donnent à connoître quand elles l'ont, *idem*, Fiévre des Agneaux, & comment les en guerir, 180. Fiévre de Chevre, ce que c'eſt, 184. Fiévre des Porcs, 188.

Flaches, ce que c'eſt, 334.

Flanc. Comme il faut que ſoient les flancs des Chevaux, 115. Batemens de flanc, mal qui ſurvient aux Bœux, & le remede, 157.

Fleurs merveilleuſes pour les Abeilles, 109.

Flux de ventre. Maladie qui ſurvient aux Abeilles, & comment guerie, 107.

Flux de ventre des Chevaux, 151. Remede qu'on doit y apporter, *idem.* Flux de ventre qui vient aux Bœufs, 153. Flux des Poules, & comment les en guerir, 46.

Fluxion, voyez Yeux.

Fortrait. Cheval fortrait, ce que c'eſt, & comment le guerir de ce mal, 131. Regime de vivre à obſerver, 132.

Four, lieu où l'on cuit le Pain. Comment bâti, & en quel endroit, 4. De la maniere de chauffer le Four, 28.

Fourmis. Inſecte rampant & ennemi des Abeilles. Moyens de les en garantir, 107.

Freſne, eſpece de bois ſauvage. Du Freſne. 281. De ſes vertus, 282. Du Freſne dans le commerce, 339.

Friche, Terre en friche. C'eſt une terre qu'on laiſſe ſans cultiver.

Froid trop grand, froid dangereux pour les Abeilles. Moyens d'y apporter du remede, 108.

Fromage. Lait coagulé par le moyen de la Preſure ou d'autres ingrediens. Des Fromages, 167. Des bons Fromages, 168 Des Fromages communs, *idem.* Des Fromages de garde, 169. Maniere d'affiner les Fromages, 169. Fromages promts à manger, *idem.* Obſervations, *idem.*

Front. Du front d'un Cheval, quel il doit être, 114

Fumier. Fumier fait exprés pour entretenir des Poules, 6. Comment on le doit faire, & ſon utilité, *idem.* Fumier de paille ou autre choſe de cette ſorte conſommée & deſtinée pour amender les terres, 221 Des Fumiers propres à la terre pierreuſe, *idem.* Des

Digitized by Google

Fumiers en general, 224, Des differens Fumiers, *idem.* Des Fumiers de Cheval, d'Aſne & de Mulet, *idem.* Du Fumier de Vache, *idem.* Du Fumier de Mouton, *idem.* Du Fumier de Pigeon, 225. Du Fumier de Volaille, 225. du Fumier de Cochon, *idem.* des Fumiers des animaux auquatiques. *idem.* Avertiſſement, 226.

Futaye. Bois de haute-Futaye, lieu planté d'arbres ſauvages qu'on laiſſe croître & vieillir exprés pour enſuite en tirer du bois d'ouvrage, 274. & 275. des inconveniens qui luy arrivent, 276. des moyens de s'en garantir, 277. de la Futaye dans le commerce, 330. du tems de couper les Futayes, 330. & 331. de ſes branches, 340.

G.

Galle, maladie du cuir lorſqu'il ſe corrompt par l'iſſüe de quelques humeurs acres & piquantes, qui cauſent la démangeaiſon; ce qui arrive aux Poules. Reméde pour les en guerir, 48. De la galle des Chevaux & le remede, 132. Galle des Bœufs, comment les en guerir, 156. & 157. Onguent pour la galle, *idem* Galle des Veaux & le remede, 162. Galle des Porcs & le remede, 189.

Ganache, partie de la Machoire d'un Cheval, qui touche le goſier: ce qu'il faut y obſerver, 118.

Garde-manger, petite chambre proche la Cuiſine, 3

Garenne, eſpace de terre plantée en Bois taillis, & dont on ſe ſert pour élever des Lapins. De la Garenne, 263. de ſon aſſiete. *idem.* Refutation ſur la Garenne, 264. comment la peupler, *idem.*

Gland, eſpéce de fruit qui croît ſur les Chênes: de la maniére de le conſerver, 187. & 188 du tems de ſe ſemer, & comment le faire, 273.

Glandes, petites tumeurs qui croiſſent à la ganache des Chevaux lorſqu'ils jettent leur gourme, ou qu'ils ſont atteints de la morve: de la maniere d'appliquer les boutons de feu aux glandes de la ganache, lorſ-ſont cauſées que par la gourme, 134.

Gourme, humeur maligne que les Chevaux ne manquent jamais de jetter tôt ou tard, 132. Des lieux differens par où les Chevaux la jettent, 133. des diverſes eſpeces de gourmes, *idem.* de la gourme par les nazeaux, *idem.* Obſervations ſur la gourme qui ſort par les nazeaux, 133. & 134. de la gourme par la ganache, *idem.*

Goute, maladie qui ſurvient aux Poules: moyen de les en guerir, 48.

Goutieres, des goutieres, 335.

Graiſſe, de la graiſſe du Mouton, combien utile, 180.

Grange, lieu où l'on ſerre les Bleds, de la grange, 5.

Gratelle, incommodité qui vient aux Agneaux, & le remede, 180.

Greniers, lieux deſtinez pour garder les grains ou autres choſes, 4.

Grille, uſtancile ainſi appellée, & dont on ſe ſert pour mettre au-devant des trous des Ruches. Figure de la grille à petits trous, 81.

Gris, poil gris, & ce que c'eſt, 119. Gris pommelé, *idem.* Gris argenté, *idem.* Gris tour-dille, *idem.* Gris ſale, *idem.* Gris brun, *idem.* Gris rouge, *idem.*

Gueſpe, eſpece de Mouches malignes & ennemies capitales des Abeilles: comment les en garantir, 106.

H.

Halage, voyez Hangards.

Hangard, toit incliné & appentis pour mettre à couvert les uſtanciles du labourage, 5. & à quoy utiles d'ailleurs, *idem.*

Haras, 139.

Haraſſé. Cheval haraſſé. Remede pour le guerir, 134.

Harnacher un cheval de labourage, c'eſt luy mettre le harnois ſur le dos. De la maniere de le bien harnacher, 122.

Hauſſes, petites machines dont on ſe ſert pour élever les Ruches, 87. & 88.

Haye, enceinte d'un Jardin ou d'un Champ, compoſée d'épines ou d'autre plant de cette eſpece. Des hayes vives, 282. des terres qui leur ſont propres, *idem.* de leur plant, *idem.* des moyens de les garantir des dangers, 283. Hayes vives mêlées, 284.

Herbes. Des herbes contraires aux Abeilles, 108. & 109. Herbes odoriferantes bonnes aux Abeilles, *idem.*

Herce, inſtrument dont on ſe ſert pour émotter la terre, 229. Sa Figure 230.

Hêtre, eſpece de bois ſauvage. Du Hêtre, 280. & 281. La maniere de l'élever, *idem.* Du Hêtre dans le commerce, 336.

Houx, arbriſſeau dont la feüille eſt piquante & te & toûjours verte. Haye de Houx, 284.

Hydropiſie, maladie qui ſurvient aux Chevres, & ce que c'eſt, 184.

Hyver. Pour connoître ſi l'Hyver ſera long, & quel tems il ſera, 216.

I.

Jambes. Jambe rompüe. Remede pour la remettre aux Poules, 49. Jambes de Cheval, qu'elles elles doivent être, 116. Jambes fatiguées, & comment gueries, 135.

Jetter, terme propre aux Abeilles: les Mouches, dit on, ſont prêtes à jetter. Ce qui ſignifie que les nouveaux Eſſaims ſortiront bien-tôt des Ruches. Ruches. Du ſecret pour empêcher de jetter les Mouches, 87. des marques qu'elles donnent lorſqu'elles veulent jetter, 91.

Influences. Des influences des Aſtres, 208.

inſectes nuiſibles aux Bleds, & comment les détruire, 247. & 248.

Iſabelle. Poil iſabelle, ce que c'eſt, 119.

Jujubes, fruit que produit le Jujubier. Du tems de cueillir les Jujubes, 310.

Jujubier, arbriſſeau qui apporte du fruit, 309. De la terre qui luy eſt propre, *idem.* de l'expoſition qui luy convient, *idem.* de la terre pour le ſemer, *idem.* du tems de le faire, *idem.* de la maniere, 310. du beſoin qu'ils ont d'être arroſez, *idem.* de la ſaiſon de les planter, *idem.*

Jument deſtinée pour donner des Poulains. Du choix qu'on en doit faire, 139. du tems auquel on doit les faire couvrir, 140. des inconveniens qu'il faut éviter lorſqu'on ſçait le tems que les Jumens doivent pouliner, *idem.* Remarques ſur l'article, *idem.* & 141. de ce qu'on doit faire aprés qu'elles ont pouliné, *idem.*

Digitized by Google

L.

Labour, ou maniere de remuer la terre. Des labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de le faire, 227. & 238. des labours des terres pour les gros grains, 231. Avertiſſement ſur ces labours, *idem.* & 232.

Labourage, certaine quantité de terre qu'on laboure tous les ans. J'ay un labourage de vingt, trente arpens de terre. Maximes ſur le labourage, 226. & 227.

Laboureur. Année du Laboureur, 217.

Laine, toiſon qu'on ôte tous les ans de deſſus les Moutons, de quel profit, 182.

Lait. Liqueur qu'on tire des mammelles. Du lait de Vache, 165. de la maniere de le gouverner pendant toute l'année, *idem*. Avis ſur le lait, 166. de la connoiſſance du bon lait, *idem*. de ce qu'il faut faire aprés qu'il eſt repoſé, *idem*. de pluſieurs manieres de le coaguler, 168. Remarques ſur le lait, *idem*. Lait de Brebis, 180. Du lait de Chevres, 184.

Laiterie, lieu deſtiné pour conſerver le lait. Sa ſituation, & ce qui eſt neceſſaire à ſa conſtruction, 4.

Langueur, maladie des Bœufs, 151. & 152.

Lapin, animal élevé dans une Garenne. Des moyens d'avoir des Lapins, 266. & 267. Des dégâts des Lapins, & comme les empécher, *idem*, De leurs ennemis, & comment les détruire, *idem*. difference des Lapins de Garenne à ceux de Clapier, 267. & 268.

Lard, graiſſe ferme qui eſt entre la chair & la peau des Cochons. Obſervations ſur le lard, 32.

Legume. Bons legumes pour les Abeilles, 109.

Lentilles, eſpece de grain ſervant pour la ſubſiſtance de la maiſon, 240.

Levain, morceau de pâte aigrie, ou imbibée de quelque acide, qui fait enfler, & fermenter la pâte avec laquelle on le mêle. La maniere de le faire, & comme il faut le conſerver, 27.

Limon, piece de bois qui ſert pour les charetes. Des Limons, 335.

Lin. Du Lin, 243. De la ſaiſon de le ſemer, 243. & 244. des ennemis du Lin, & comment les détruire *idem*. des ſoins particuliers pour le Lin, *idem*. du tems de cueillir le Lin, *idem*. Obſervations ſur le Lin, *idem*. de la methode de le roüir, 245.

Litiere. De la litiere, ce que c'eſt & à quoy utile aux Chevaux, 123. & 124.

Loge des Poules d'Inde. Obſervations à y faire, 7.

Louvet. Poil louvet, ce que c'eſt, 119.

Lunatique. Cheval lunatique, ce que c'eſt, & ſon remede, 135.

Luzerne, herbe tres bonne pour ſervir de nourriture aux animaux. De la Luzerne, 254. des terres propres à la Luzerne, *idem*. de ce qu'il faut obſerver en ſemant la Luzerne, *idem*. du tems de la ſemer, & de la quantité de la ſemence qu'il faut 255. des inconveniens qui ſurviennent à la Luzerne, & comment l'en garantir, *idem*. de la neceſſité de la ſarcler, *idem*. Obſervations ſur la Luzerne, *idem*. du tems de la faucher, *idem*. & 256. des animaux nuiſibles à la Luzerne. Moyens de les détruire, 256. de la graine & de la maniere d'en tirer, 257. de ſon utilité, 258.

Luzerniere, lieu où l'on a ſemé de la Luzerne: du tems qu'elle dure, 256. de ce qu'il faut faire quand elle eſt trop vieille, 258.

M.

Maigreur, infirmité qui ſurvient aux Bœufs, & comment y remedier, 155.

Maiſon de Campagne & ſon aſſiete, 2. & 3. Precautions à la bâtir, *idem*.

Maître logis, pieces qui y conviennent, 3.

Maladie, des maladies de la Volaille, & des remedes qu'il y faut apporter, 45. 46. &c.

Mal-caduc, maladie des Poules, & comme les gouverner lorſqu'elles en ſont gueries, 48.

Marc. Marc de Raiſin, eſpece d'engrais, 226.

Marcote. Des marcotes de Meuriers, & de la maniere de les élever ainſi, 297. Par le moyen des Manequins, *idem*. Du tems de le faire, *idem*. Remarques ſur l'article, 298. du tems de les ſeparer, *idem*. Autre maniere de marcotter les Meuriers, *idem*.

Mare, amas d'eaux qui tombent des pluyes. De la mare, & de ſes commoditez, 10 utile à mettre du Poiſſon, 262. & 263.

Marne, eſpece de terre qu'on tire en de certains païs pour ſervir d'amendement aux terres, 225. De la maniere de l'employer, *idem* & 226.

Maronnier, arbre fruitier. Des Maronniers d'Inde, 298. & 299. & ſuivans. Du Maronnier commun, 301.

Melancolie, maladie qui ſurvient aux Poules: ce qu'il faut obſerver pour les en guerir, 50.

Membrure, piece de bois qu'on équarrit avec la ſcie. Des Membrures, 334.

Meriſier, arbre fruitier. Du Meriſier, 323. & 324. de ſes qualitez, *idem*. des terres qui luy ſont propres, *idem*. de ce qu'il faut faire aprés qu'ils ſont hors de la Pepiniere, *idem*.

Meteil, eſpece de graine, 234.

Meurier, arbre qui rapporte du fruit qui eſt tout noir lorſqu'il eſt meur. Des Meuriers, 293. de la maniere de les élever, *idem*. Comme preparer la terre pour les ſemer, *idem*. Methode de les ſemer, *idem*. Obſervations ſur l'article, 294. du tems de les ſemer, *idem*. de la graine, *idem*. de la neceſſité de les arroſer, *idem*. de leur Pepiniere, 295. de la maniere de les y planter, *idem*. de la maniére de les planter quand ils en ſont hors, 295. & 296. de l'eſpace qu'on leur doit donner, *idem*. des ſoins qu'ils demandent, *idem*.

Miel. Du tems de recueillir le miel, 85. de la maniere de le façonner, 110. de ſon origine, 112.

Millet, eſpece de petite graine ſervant pour la ſubſiſtance de la maiſon, 239.

Mirabolanier, 316. De la maniere de l'élever, 317. comme le planter, *idem*. Obſervations ſur l'article, *idem*.

Moiſſon. La ſaiſon de cueillir les Bleds, 247.

Morfondement, inconvenient qui arrive aux Chevaux, & comment, 135. Remede à y apporter, *idem*. & 136. Breuvage pour les Chevaux morfondus, *idem*.

Morve, eſpece de contagion à laquelle les Brebis ſont ſujetes, & le remede, 178.

Mouches à miel, voyez Abeilles. Mouche de la premiere eſpece, & ſa Figure, 80. Mouche de la ſeconde eſpece, *idem*. Mouche de la troiſiéme eſpece, *idem*. Mouche de la quatriéme eſpece, *idem*.

Digitized by Google

idem. Methode pour les nourrir, 82. Des moyens de les conſerver pendant l'Hyver, *idem.* & 83. De leur nourriture pendant l'Eté, *idem.* Du tems de les tailler, *idem.* De la maniere de les tuer, 85. & 86. Des moyens de les conſerver pendant ſept ans, *idem.* Des groſſes Mouches, 102.

Moulin, autrefois inconnu, & comme on broïoit le Bled ſ du Moulin, 25. & 26. Moulin fraîchement batu à rejetter, *idem.*

Mouton mâle des Brebis, qu'on a châtré: la maniere de les engraiſſer, 181.

Mulet animal engendré d'une Jument & d'un Aſne, 144. Leurs maladies particulieres, *idem.* Haras propre pour avoir des Mulets, *idem.*

Mulot, animal ennemi des Abeilles, & les moyens de les détruire, 106.

N.

N*Efflier* arbre fruitier. Du Nefflier, 314. De la terre qui luy eſt propre, 315. De ſa nature, *idem.* des moyens d'en avoir, *idem.* des ſujets ſur leſquels on les ente, *idem.* du tems de les greffer, 316. de leurs greffes, *idem.* du tems de les planter, *idem.* Obſervations ſur l'article, *idem.* des labours qui leur ſont neceſſaires, *idem.*

Nids. Des nids de voliere, voyez Boulins. Nids de Colombier, voyez Boulins, 8.

Nielle, ce que c'eſt, 235.

Noir. Poil noir, ce que c'eſt, 119. Noir mal teint, *idem.*

Noix, fruit qu'apporte le Noyer: comme il les faut planter en Pepiniere, 321. du tems de le faire, *idem.* du tems de les cueillir, 323. Avertiſſement ſur les Noix, *idem.*

Noyer, arbre fruitier. Du Noyer, 320. des Pepinieres de Noyers, 320. & 321. Obſervations ſur l'article, 321. Comment on prepare les Pepinieres, *idem.* Des ſoins que demandent les petits Noyers lorſqu'ils ſont levez, *idem.* des allées de Noyers, 322. de la maniere de les planter, *idem.* Remarques ſur l'article, *idem.* du Noyer dans le commerce, 335.

O.

O*Economie* de la Campagne, en vers, 18.

Oeufs. De la maniere de les conſerver & du tems de le faire, 38. & 39. Erreurs touchant la maniere de mettre les œufs ſous les Poules qui veulent couver, 40. œufs longs pour avoir des mâles, œufs ronds pour avoir des femelles, 41.

Oyſon, jeune Oye. De la maniere d'en avoir, 55. du tems que les Oyſons mettent à éclorre, *idem.* de la maniere de les nourrir, & de les élever, *idem.* & 56. Remarque ſur l'article.

Orge. Orge d'Automne, eſpece de grain qu'on ſeme en ce tems, 234. Orge commun, 239.

Orme, eſpece de bois ſauvage. De l'Orme, 277. Des differentes eſpeces d'Ormes, 278. De la maniere de les planter, *idem.* Remarque ſur l'article, *idem.* De la graine, *idem.* de l'Orme dans le commerce, 337.

Ortie, graine d'Ortie utile en poudre, propre pour échauffer les Poules & les faire couver, 41.

Ozier, eſpece d'arbriſſeau qui ſe plaît dans les lieux humides. De l'Ozier, 289 Leur uſage, *idem.* Methode pour les planter, *idem.* Leur culture, *idem.* Remarque ſur l'article, 290. De la maniere de les provigner, *idem.* Du temps de les couper, 290. & 291. Avertiſſement ſur les Oziers, *idem.* du tems de les élire, *idem.* de la maniere de fendre les gros Oziers, 291. & 292. Obſervations ſur les Oziers, 293. des Oziers dans le commerce, *idem.*

Oye, gros oiſeau domeſtique, 54. Du choix qu'on en doit faire, 55. de leur ponte, 55. de leur plume, 55. de leur chair, 54. de leur graiſſe, 54. Comment les engraiſſer, 56 Remarques ſur les Oyes, *idem*

P.

P*Ain.* Pain de froment, & la maniere de le faire, 24. Pain bourgeois, comment le faire, 27. du tems auquel on tire le Pain du four, 28. Obſervations ſur le Pain, 29. Remarques ſur le gros Pain, *idem.* Ce qu'il faut faire après que le Pain eſt tiré du four, 29.

Panier d'ozier propre à mettre pondre les Pigeons, ſujetions qu'ils demandent, 9. Paniers à Mouches, voyez Ruches. Secrets pour avoir de bons Paniers à Mouches, 101. De la connoiſſance des bons Paniers d'avec les mauvais, *idem.* du tems de changer les Mouches de Paniers, & comment le faire, 103. & 104.

Paon, oiſeau. Des Paons, 65. De leur âge, & de leur nature, *idem.* de leur nourriture, 67.

Paonnes femelles des Paons, 65. comment les mettre couver, 66. comme les veiller pour lors, *idem.* Obſervations à y faire, *idem* & 67.

Pareſſe. Pareſſe de ventre, maladie qui ſurvient aux Poules, & les moyens d'y remedier, 46. Pareſſe de ventre des Bœufs, 153.

Pâte, matiere preparée pour faire du Pain. Comme il faut la façonner, & les Obſervations qu'il y a à y faire pour y réüſſir, 27.

Pepie, maladie de la Volaille, qui eſt une petite pellicule blanche & ſeche qui leur vient à la langue pour avoir eu ſoif. Remedes pour les enguerir, 45. & 46. comment les gouverner aprés, *idem.*

Peſte, maladie des Brebis. Preſervatifs contre ce mal, 179. Peſte maladie des Pores, & le preſervatif, 189. & 190.

Peuplier, eſpece de bois ſauvage. Des Peupliers, 287. & 288. La maniere de les planter, *idem.* du Peuplier dans le commerce, 337.

Phtiſie, maladie du poulmon, & dont les Poules ſont attaquées. Moyens de la prévenir, 49.

Pie. Cheval Pie, ce que c'eſt, 119 Pies bayes, *idem.* Pies bazannées, *idem.*

Pigeons, oiſeau domeſtique qu'on nourrit dans un Colombier ou Voliere. Des Pigeons, 58. du choix qu'on doit en faire pour peupler le Colombier, *idem.* du nombre de Pigeons pour peupler un Colombier, 59. des tems de leur donner à manger à la maiſon, 61. de leur nourriture, *idem.* du lieu où il leur faut donner à manger, & du tems de le faire, *idem.* des moyens de preſerver les Pigeons de maladie, 62. ſecrets pour les empêcher de ſortir du Colombier, 61. & 62.

Pigeonneaux. De l'âge qu'ils doivent avoir pour être mis au Colombier, 59. de ce qu'on doit obſerver lors qu'on les y a mis, *idem.* de leur nourriture dans le Colombier, 60.

Piſſer le ſang, d'où ce mal provient aux Chevaux, & ſon remede, 136. Lavement pour le guerir, *idem.* Piſſer le ſang, maladie des Bœufs, 153.

Digitized by Google

Planches. Des Planches, 333. & 334.

Pluye. Preſage de la pluye tirez du Soleil, 210. & 211. De la Lune, 211. tirez des étoiles, *idem.* tirez de l'air, 212. tirez des animaux, 213. & 214.

Poil Terme dont on ſe ſert pour marquer la couleur dont eſt un Cheval. Des noms de divers poils, 118. Poil des Bœufs & ce que c'eſt, 147.

Poirier. Du Poirier, 341.

Pois, legumes. Maniere de les ſemer, 240.

Poitrine. De la poitrine d'un Cheval, quelle il faut quelle ſoit pour un Cheval de harnois, 115.

Ponte, certaine quantité d'œufs que les Volailles ont pondu. Ponte des Poules, 39.

Porc, gros animal domeſtique. Des Porcs, 185. de ſes maladies, 188.

Porcelaine, poil de Cheval, 119.

Poteau. Des Poteaux, 335.

Poulailler, lieu où ſe retirent & juchent ordinairement les Poules, 6. où il doit être, & comment bâti, *idem.* ce qu'il y faut obſerver *idem.*

Poulain. Du tems de ſevrer les Poulains, 141. & 142. de la maniere de les gouverner aprés qu'ils ſont ſevrez 142. Abus ſur l'article, *idem.* Comment les élever pour le harnois, 143.

Poules, oiſeaux domeſtiques: choix qu'on en doit faire. Des Poules, 35. & 36. de l'heure de leur donner à manger 37 de leur nourriture, *idem.* comment les gouverner, *idem.* Remarques, 38. Comment les faire couver, 39. & 40. Remarques lorſqu'elles couvent, *idem.* Avis ſur l'article, 43. & 44. Maniere de les engraiſſer, *idem.* Autre, *idem.* Leurs maladies, & comment les en guerir, 45. juſqu'à 50.

Poules d'Inde, 50. Du nombre des Poules-d'Inde qu'il faut donner à un Coq, 51. Avertiſſement là-deſſus. *idem.* Ce qu'il faut obſerver pour les mettre couver, *idem.*

Pouſſins, petits des Poules: du ſoin qu'on doit prendre quand ils commencent à éclore, & lorſqu'ils le ſont, 42. de leur nourriture, *idem.*

Poux, vermine qui mange les Poules. Moyens de les en garantir, 47. Poux des Bœux, comment les en purger, 157. & 158. Poux des Veaux, 162.

Pré. Des differentes ſortes de Prez, & de la maniere de les faire, 248 Prez ſecs, *idem.* des Prez humides, *idem.* De la maniere de faire un Pré, 249. De la maniere de preparer la terre pour faire un Pré, *idem.* Du fumier propre pour les Prez, *idem.* Comme il les faut ſemer, 250. Des ſoins pour les Prez nouvellement ſemez, *idem.* de la maniere de fumer les vieux Prez, *idem.* Remarques ſur l'article, *idem.* & 251. des inconveniens qui arrivent aux Prez, 251. des vieux Prez, *idem.*

Preſſoir, machine faite exprés pour preſſer la Vendange; comme il doit être compoſé; & les meſures qu'on doit prendre pour le bien conduire, 9. & 10.

Preſure, certaine liqueur compoſée de ſel & de grumeaux de lait caillé, pris dans les caillettes de Veau, & qui a la vertu de coaguler le lait pour en faire des fromages. De la maniere de la faire, 167. & 168. De la maniere de s'en ſervir, *idem.*

Provigner, en fait d'Agriculture, eſt multiplier de certaines eſpeces de Plans, comme Vigne, Oziers, &c. en couchant des branches dans des foſſes faites exprés, ſans les ſeparer de leur pied; de telle maniere que toutes ces branches ſont couchées en terre, à la reſerve d'un bon pied de longueur du côté de leur extrémité d'enhaut, & qui en ſort, & qui eſt l'endroit qui donne les productions qu'on en attend, ſi l'on a bien réuſſi à provigner. 290.

Prunier. Du Prunier dans le commerce, 341.

Puits, où creuſé, 10. Inconveniens qui s'y rencontrent, 11. Remarques ſur les puits, *idem.*

Punaiſes. vilain inſecte ennemi des Abeilles. Des moyens de les en garantir, 107.

Q.

Queüe. De la queüe d'un Cheval, quelle elle doit être, 116.

R.

Raye. Raye de terre, eſt ce que nous voyons le long des ſillons, ſont larges, ce qui ſe remarque encore dans les champs labourez à uni. 229.

Regains, ſecond foin de l'année que produit certaine eſpece de Prez. Des Regains. 252.

Reins. Comme doivent être les reins d'un Cheval propre à la charrüe, 115.

Rogne, maladie des Brebis, & le remede, 176. Onguent pour la rogne, 176. & 177.

Rouhan, poil rouhan, ce que c'eſt 119. Rouhan canellé, *idem.*

Rouir, terme propre pour dire mettre le Chanvre où le Lin dans l'eau pour les rendre en état de nous produire du fil, aprés qu'on les a filez. 245.

Roure, eſpece de Chêne, & ce que c'eſt, 273.

Roy, Du Roy des Abeilles, & de la maniere de le connoître, 88. & 89. Sa Figure, 89.

Rubican, eſpece de poil de Cheval ce que c'eſt, 119.

Ruches ou paniers à Mouches. Figure des Ruches de pailles, 73. Figure des Ruches de planches, 74. Ruches de pailles percées par le fond, & leur Figure, *idem.* Ruches d'ozier, leur Figure 75. autre, *idem.* De la grandeur des Ruches, 75. & 76. De l'ordre à les placer, 76. & 77. Ruche poſée ſur des pieds ronds; 78. Autre ſur des planches 79. Figure de la Ruche hauſſée, 93. Figure de deux Ruches l'une ſur l'autre, 100. Des moyens de rendre les Ruches ſecondes, 104.

S.

Sain, eſpece de graiſſe qui ſe tire du Porc. Maniere de le fondre, 32. Comment le conſerver lorſqu'il eſt fondu, 32.

Sain-foin, herbe trés bonne pour ſervir de nourriture aux animaux. Du Sain-foin, 252. De ce qu'il faut obſerver en le ſemant, *idem.* & 253. Du temps de le fraucher, *idem.* De la durée d'une terre en nature de Sain-foin, *idem.* De ſes bonnes qualitez, *idem.*

Saiſon. De la veritable connoiſſance des Saiſons 210.

Saloir. Avis ſur le Saloir, 31. Saloir propre à ſaler du Bœuf, 32.

Sarcler, ôter les herbes qui nuiſent.

Saule, arbre aquatique, 284. Comme il les faut planter, 285. Du temps de le faire, *idem.* Des diſtances qu'on doit leur donner en les plantant, 286. Des dangers à éviter à leur égard, *idem.* De la neceſſité de les émouder quand ils ſont jeunes, *idem.* Du bois ſurperflu, *idem.* Du temps de les étêter, *idem.* & 287. Des ſaules dans le commerce, 341.

Sec, mal ſec, eſpece de maladie des Chevres, ce que c'eſt, 185.

Seigle, eſpece de grain, 234.

Semailles, le temps de ſemer toutes ſortes de grai-

Digitized by Google

nes, 232. Du temps de les faire, 235. & 236.
Semences, choix qu'on doit faire des semences, 232. Combien de semence pour un arpent de terre, 233. & 234. De la semence des Prez, 249.
Semer. Ce qu'il faut observer avant que de semer une terre, 232. De ce qu'on doit remarquer quand il fait bon semer, 236. du temps de semer, 236. de la methode de semer, *idem*. Observations sur la maniere de semer, 238.
Seringue recourbée, instrument dont on se sert pour enduire se dedans des Ruches, d'un certaine liqueur composée de Miel & de Vin, pour guerir les Abeilles du flux de ventre, & sa Figure. 108.
Sicomore, espece d'arbre sauvage, Du Sicomore, 280.
Siege, differens sieges pour placer les Ruches, 78. & 79.
Sillon. C'est de la terre élevée en dos-d'asne, & en long autant que le champ qu'on labour contient de longueur, & tirée à droite ligne avec la charrüe. 228.
Soc. Soc de charrüe est le fer pointu qui entre dans la terre, & qui la fend.
Souer. Soüer les Truyes, terme dont on se sert pour dire accoupler la Truye avec le Verrat, 185. Remarques lorsqu'on fait soüer les Truyes, 186.
Soif, dangereuse aux Porcs, 189.
Solives, pieces de bois équarries. Des solives, 334.
Souris, animaux ennemis des Abeilles. Comment les en garantir, 106. Souris poil de Cheval, & ce que c'est. 120. 136.
Surdents, ce que c'est, 136.

T.

Tailler les Mouches, est en tirer le Miel & la Cire. Du temps de le faire, 83. Comment y reussir, *idem*. & 84. Remarque sur la taille des Mouches, 84.
Taillis. Bois taillis, 272. La maniere de tailler, *idem*. Le planter, *idem*. Des Taillis dans le commerce, De l'exploitation des Taillis, 328. & 329.
Taureau, marque d'un bon Taureau, 160. Inconveniens sur l'article, *idem*.
Temps. Presages du beau temps tirez du Soleil, 214. tirez de la Lune, *idem*. tirez des Etoiles, *idem*. tirez de l'air, 215. tirez des animaux, *idem*.
Terre. De la connoissance des differentes sortes de terre. De la maniere & du temps de les labourer 220. de leurs noms, *idem*. de la terre pierreuse, 221. de la terre novale, *idem*. Remarques, 222. terre sablonneuse, *idem*. de la terre forte, *idem*. terre de croye, *idem*. & 223. de la terre maré cageuse *idem*. de la bonne terre & comment la connoître, *idem*. terre meuble & ce que c'est, *idem*. terre à rejetter, *idem*. des differentes manieres de labourer la terre. 228. & 229.
Tête. Mal de tête des Bœufs. Le remede, 156.
Testicules. Testicules enflez. Le remede, 136. Cataplasme pour y appliquer, 137. testicules des Bœufs enflez, comment les guerir, 157.
Tigne, inconveniens qui arrivent aux Ruches, comment les en purger, 106.
Tigre, espece de poil sous lequel paroît un Cheval, & ce que c'est 120.
Tilleul, espece d'arbres sauvages. Des Tilleuls, 279. de leur Plant, *idem*. Observation sur l'article, *idem*. de la terre qui leur est propre, 280. Comment les planter, 280. Des Tilleuls dans le commerce, 337.
Toit. Toit à Porcs 5. & 6. toit des Oyes & des Cannes, où bâti, 7.
Toux: d'où proyient ce mal aux Chevaux. Remede, 137. Toux des Brebis comment guerie, 178.
Tranchées, ce que c'est, & comment guerie aux Chevaux, 137. Lavement pour les tranchées, *idem*.
Truye, femelle des Porcs; du du choix qu'on en doit faire, 185. Du temps de soüer la Truye, *idem*.

V.

Vache à lait, 159. à quel âge menée au Taureau, 160. Vache en chaleur, quels signes elle en donne, *idem*. comment gouvernée quand elle est pleine, 161. Comment traitée lorsqu'elle a fait Veau, 161. & 162. Avis sur les Vaches, *idem*. Signes d'une Vache à lait, 164.
Veau. Comme il faut élever les Veaux, 161. Du temps qu'ils doivent teter, 163. Observations sur 163. & 164. Du temps de les châtrer. *idem*.
Vent. Presages des vents, 215.
Verrat, mâle des Truyes avec lequel on a coûtume de les faire soüer, 185.
Vers qui s'engendrent dans le corps des Chevaux, 137. & 138 Remede, *idem*.
Vesces, espece de graine, bonne pour les Pigeons, 239.
Vivier, espece de reservoir dont on se sert pour nourrir du Poisson pour la provision de la Maison. Du Vivier. 262.
Volaille. Voyez Poules. Des précautions qu'on doit prendre à l'égard de la Volaille, 44. De la maniere de l'engraisser, *idem*. autre maniere; *idem*.
Voliere, lieu bâti pour y nourrir des Pigeons. Où bâtie. 63. & 64. Souvent baliée, *idem*.
Urine; retention d'urine, Maladie des Bœufs, 156.
Uriner: difficulté d'uriner, 138. remede qu'il y faut apporter. *idem*.

Y.

Yeux: fluxion qui tombe sur les yeux des Poules. Le remede 47. Yeux: mal des yeux Bœufs. Le remede, 157. Des yeux d'un Cheval, quels ils doivent être pour être bons, 114 & 115. La connoissance qu'il en faut avoir, 171. Des signes des bons yeux, *idem*. & 118. Des maladies des yeux, & les remedes, *idem*.

Fin de la Table des Matieres du Premier Tome.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google